



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE HUMANIDADES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
CURSO DE MESTRADO**

DAVI NOBRE MESQUITA

**ENTRE ENGENHOS E ALAMBIQUES: CIRCULAÇÃO E PRODUÇÃO DE
AGUARDENTE DE CANA EM MARANGUAPE (1860-1930)**

FORTALEZA

2020

DAVI NOBRE MESQUITA

ENTRE ENGENHOS E ALAMBIQUES: CIRCULAÇÃO E PRODUÇÃO DE
AGUARDENTE DE CANA EM MARANGUAPE (1860-1930)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social, da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de mestre em História. Área de concentração: História Social.

Orientador: Prof. Dr. Clovis Ramiro Jucá Neto.

FORTALEZA

2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

-
- M543e Mesquita, Davi Nobre.
 Entre engenhos e alambiques: circulação e produção de aguardente de cana em Maranguape (1860-1930) / Davi Nobre Mesquita. – 2021.
 127 f. : il. color.
- Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Humanidades, Programa de PósGraduação em História, Fortaleza, 2021.
 Orientação: Prof. Dr. Clóvis Ramiro Jucá Neto.
1. Engenhos. 2. Aguardente. 3. Maranguape. 4. Cana-de-açúcar. 5. Rede urbana. I. Título.
- CDD 900
-

DAVI NOBRE MESQUITA

ENTRE ENGENHOS E ALAMBIQUES: CIRCULAÇÃO E PRODUÇÃO DE
AGUARDENTE DE CANA EM MARANGUAPE (1860-1930)

Dissertação apresentada à Coordenação do Programa de Pós-Graduação em História Social da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História. Área de concentração: História Social.

Aprovada em: 29/01/2021.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Clovis Ramiro Jucá Neto (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Frederico Castro Neves (Examinador Interno)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Antônio de Pádua Santiago de Freitas (Examinador Externo)
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

A Alana, Zélia e Larissa.

AGRADECIMENTOS

A minha mãe, Alana, por sua dedicação incondicional em minha criação, pelo seu exemplo de honestidade, perseverança, amor, bondade e força.

A minha vó, Zélia, pela sua indescritível vontade de ajudar o próximo, por sua serenidade, pelo seu espírito de fraternidade, pelo seu amor, sabedoria e resiliência.

A minha noiva, Larissa, pelo seu incentivo contínuo, pela sua ajuda nos momentos difíceis, pelo seu amor e companheirismo.

A todos outros familiares próximos, que contribuíram positivamente para a minha formação de caráter e cidadão: Nirvando, Maria (ninha), Carol, Marcelo, Andrea, Daniel, Honório Filho (Junior), Vlândia, Alexandre, Deborah, Pedro Victor, Cauã, Ana Maria e Maria Eduarda.

A todos meus irmãos de criação, em especial, Caike, Caio e Igor, que apesar da distância e das dificuldades nos encontros, ainda fazem parte da minha vida.

Aos meus companheiros de graduação, Luan, Paulo Henrique, Haroldo, Isaac, Marcelo, Lauryane, William, John, Hiago, Léo e Rubens.

Aos meus companheiros de mestrado, pela cumplicidade em compartilhar nossas alegrias e angustias provenientes das pesquisas, pela amizade e pelo auxílio em trâmites burocráticos.

Aos meus amigos Alyson e Amanda pelos momentos felizes, boas conversas, companheirismo e cumplicidade.

Aos meus amigos William, Paulo Henrique, Adalberto, Felix, Muriel e Daphiny, pelos bons momentos juntos.

Ao meu amigo, colega de profissão e conterrâneo Adilson Lopes, pelo encorajamento e auxílio na elaboração do projeto, pelas conversas e conselhos.

Ao GPPUR (Grupo de Pesquisa em Práticas Urbanas) e seus professores membros, Pádua, Erick, Marco Aurélio, Samuel e Gleudson pela oportunidade ímpar de desenvolver pesquisas de campo na seara da história durante a graduação.

Aos funcionários da Universidade Estadual do Ceará, pelo comprometimento em tornar a UECE um acolhedor lar de formação acadêmica e cidadã.

A todos os funcionários da Universidade Federal do Ceará, em especial aos docentes do curso de Mestrado do Programa de Pós- do curso de História pelas trocas de experiências e conhecimentos durante as disciplinas do curso.

Aos funcionários do Arquivo Público do Estado do Ceará, em especial, Dona Márcia e Liduína Queiroz, pela sua dedicação, profissionalismo e prestatividade.

A CAPES pela ajuda no financiamento, por meio de bolsa de mestrado que viabilizou a realização da pesquisa.

Ao orientador Prof. Dr. Clovis Ramiro Jucá Neto por todo o auxílio prestado no decorrer da elaboração do texto, pelas correções magníficas, pelas conversas, pela amizade, pela disponibilidade e pela extrema bondade, compreensão e carinho ao conduzir a orientação desta pesquisa.

Aos professores Dr. Frederico Castro Neves e Dr. Antônio de Pádua Santiago de Freitas, pela disponibilidade e contribuições à pesquisa.

“Uma jovem democracia
Acorrentada nos porões para que velhos ratos
Possam voltar a reinar
Comprando a justiça
Não há corrupção entre brancos e ricos, pois
ninguém em julgado
E a vida segue...” (Dead Fish).

RESUMO

Esta pesquisa apresenta um estudo sobre a produção e circulação da aguardente de cana no município de Maranguape durante da segunda metade do século XIX às primeiras décadas do século XX. Para tal, analisamos tanto o contexto maranguapense no decorrer do recorte temporal da pesquisa, quanto as questões internas do município, em especial buscamos entender a organização do espaço da produção de aguardente. As últimas décadas do século XIX são marcadas pelo crescimento progressivo da produção de aguardente de cana em toda a província. Ao longo de todo esse período, o município de Maranguape se destaca dos demais ao alcançar e permanecer no posto de maior produtor de aguardente de cana no Ceará. Para além dos fatores físicos, grande parte desta proeminência se deu por conta do contexto espacial aonde Maranguape estava inserida. A rede urbana envolvendo Maranguape, Baturité, Pacatuba e Fortaleza influenciou tanto a produção quanto a circulação de produtos entre tais núcleos urbanos. Dentre estes produtos, a aguardente de cana figurou, assim como o café e o algodão, como um dos gêneros de comercialização.

Palavras-chave: Maranguape. Aguardente de cana. Engenho. Alambique. Rede urbana.

ABSTRACT

This research presents a study on the production and circulation of cane liquor in the municipality of Maranguape during the second half of the 19th century to the first decades of the 20th century. For this, we analyzed both the context of Maranguape during the time of the research, and the internal issues of the municipality, in particular we seek to understand the organization of the space for production of cane liquor. The last decades of the 19th century are marked by the progressive growth in the production of cane liquor throughout the province. Throughout this period, the municipality of Maranguape stands out from the rest for arriving and maintaining its position as the largest cachaça producer in Ceará. In addition to physical factors, much of this emphasis is due to the spatial context in which Maranguape was inserted. The urban network involving Maranguape, Baturité, Pacatuba and Fortaleza influenced both the production and the circulation of products between these urban centers. Among these products, cane liquor was included, as well as coffee and cotton, as one of the marketing modalities.

Key words: Maranguape. Cane liquor. Cane mill. Alembic. Urban network.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	– Planta do Porto e da Villa de Fortaleza. Detalhe da <i>Carta da Capitania do Ceará e costa correspondente levantada por ordem do Governador Ignácio de Sampaio; pelo seu ajudante de ordens Antonio José da Silva Paulet no anno de 1813</i> . Arquivo Mapoteca do Itamarati.....	36
Figura 2	– “Carta Chorographica da Província do Ceará com divisão ecclesiastica e indicação da civil e judiciária até hoje” de 1861 autoria de Dr. Pedro Theberge modificado com realce na demarcação das freguesias nas vilas de Fortaleza, Maranguape, Pacatuba e Baturité	42
Figura 3	– “Carta Chorographica da Província do Ceará com divisão ecclesiastica e indicação da civil e judiciária até hoje” de 1861 autoria de Dr. Pedro Theberge modificado com realce e ampliação na demarcação das freguesias nas vilas de Fortaleza, Maranguape, Pacatuba e Baturité	43
Figura 4	– “Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araujo	45
Figura 5	– “Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araujo com o destaque e ampliação nas serras próxima da vila de Maranguape e Pacatuba	46
Figura 6	– “Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araujo com o destaque e ampliação no contorno da via férrea da Estrada de Ferro de Baturité.....	47
Figura 7	– Reclame do Jornal “O Cearense” de 1890	81
Figura 8	– Reclame do Jornal “O Cearense” de 1886	81
Figura 9	– Reclame do Jornal “O Cearense” de 1886	81
Figura 10	– Cartografia da distribuição dos engenhos com alambique em Maranguape em 1931 por distritos.....	86
Figura 11	– Recorte com modificações do Mapa Topográfico do Instituto de Pesquisa Estratégica e Econômica do Ceará	87

Figura 12 – Reclame de “Aguardente da Sapupara em barris” retirado do Jornal “O Cearense” de 1877.....	108
Figura 13 – Reclame do Armazém “MENESCAL, CAMPOS & COMP.” retirado do Jornal “O Cearense” de 1889	109
Figura 14 – Reclame do Armazém “COSME A. FERREIRA & SOBRINHO” retirado do Jornal “O Cearense” de 1891	109

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Demonstrativo da quantidade e tecnologia utilizada nos engenhos durante o ano de 1895 nos municípios de Maranguape, Baturité, Aquiraz, Cascavel, Guaramiranga, Mulungu, Pacatuba, Pacoti, Porangaba, Redenção, Soure e Coité	83
Gráfico 2 – Quantidade de engenhos por localidade a partir da nomenclatura presente nos inventários	89
Gráfico 3 – Porcentagem de engenhos por sua tipologia	95
Gráfico 4 – Porcentagem de imóveis com engenhos e alambique que possuem plantações em suas dependências de acordo com a análise dos inventários	103

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	– Lista de processos de inventários analisados organizado por meio do nome do inventariado e ano de abertura do processo	28
Tabela 2	– Registro da quantidade de fazendas de café por vila a partir dos dados apresentados no relatório de presidente de província de 1863	51
Tabela 3	– Registro da quantidade de estabelecimentos e roçados de algodão por vila a partir dos dados apresentados no relatório de presidente de província de 1863	52
Tabela 4	– Valores de produção, consumo, importação e exportação dos produtos advindos do beneficiamento de cana-de-açúcar no Ceará durante os anos de 1894 e 1895	58
Tabela 5	– Valores de produção, consumo, importação e exportação dos produtos advindos do beneficiamento de cana-de-açúcar nos municípios de Maranguape, Baturité e Pacatuba durante os anos de 1895	61
Tabela 6	– Localização dos engenhos com alambique em Maranguape nos inventários analisados	88
Tabela 7	– Relação entre montante e bens de raiz a partir da análise dos autos de avaliação dos inventários analisados	90
Tabela 8	– Porcentagem do valor do imóvel aonde estava localizado o engenho com alambique sobre o montante total do inventário	91
Tabela 9	– Relação de inventários que possuíam bens de raiz em outros municípios além dos presentes em Maranguape	92
Tabela 10	– Demonstrativo da tipologia de engenhos, presença de alambique e presença de plantações de cana-de-açúcar nos inventários analisados	94

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	15
2	A REDE URBANA ENTRE AS SERRAS DE MARANGUAPE, PACATUBA, BATURITÉ	32
2.1	A formação da rede urbana entre Maranguape, Pacatuba, Baturité e Fortaleza	33
2.1.1	<i>A cidade de Fortaleza: “cabeça” da rede urbana cearense</i>	<i>33</i>
2.1.2	<i>O interesse pelas serras cearenses durante a segunda metade do século XIX ..</i>	<i>37</i>
2.2	As vantagens das serras localizadas entre as vilas de Maranguape, Pacatuba e Baturité	40
2.2.1	<i>Os produtos da rede: algodão, café e cana</i>	<i>49</i>
3	A AGUARDENTE DE CANA E A CIRCULAÇÃO DOS PRODUTOS DA REDE URBANA	54
3.1	Maranguape, Fortaleza e as regiões de serra: a rede urbana e a produção de cachaça	54
3.1.1	<i>A desaceleração dos cultivos de café e algodão no Ceará no final do século XIX</i>	<i>54</i>
3.1.2	<i>O crescimento da produção de cachaça no final do século XIX</i>	<i>57</i>
3.1.3	<i>O contexto maranguapense da produção de aguardente de cana</i>	<i>61</i>
3.2	O elo de ferro: o fortalecimento das relações com a Capital a partir da Estrada de Ferro de Baturité	63
3.2.1	<i>A estação de trem chega a Maranguape</i>	<i>64</i>
3.2.2	<i>A distribuição de produtos com a chegada da ferrovia: as razões do ramal maranguapense</i>	<i>69</i>
3.2.3	<i>Os entraves na utilização da Estrada de Ferro de Baturité para transporte de mercadorias</i>	<i>72</i>
3.2.4	<i>A distribuição de cachaça por meio dos trilhos</i>	<i>74</i>
4	A PRODUÇÃO DE AGUARDENTE DE CANA EM MARANGUAPE DURANTE O FINAL DO SÉCULO XIX E O INÍCIO DO SÉCULO XX	77
4.1	Os engenhos produtores de aguardente de cana em Maranguape e regiões próximas	77
4.1.1	<i>A primazia da produção e beneficiamento de cana-de-açúcar nas proximidades da capital cearense</i>	<i>77</i>

4.1.2	<i>Os engenhos de cana próximos à capital</i>	82
4.1.3	<i>A espacialidade dos engenhos produtores de aguardente em Maranguape</i>	85
4.2	Sítios, fazendas, engenhos e alambiques: os locais de produção de aguardente de cana em Maranguape entrevistados por meio dos inventários	96
4.2.1	<i>Inventários e arrolamentos de bens: os desafios e os caminhos para compreender os espaços de produção de aguardente de cana maranguapenses</i>	96
4.2.2	<i>A materialidade dos sítios dotados de engenhos com alambique</i>	100
4.3	Os engenhos maranguapenses e das regiões próximas a partir dos relatos de Antônio Bezerra de Menezes e Freire Alemão	103
4.3.1	<i>A chegada à “fazenda sapupara” e as primeiras impressões de Antônio Bezerra de Menezes</i>	106
4.3.2	<i>A “aguardente da sapupara” nos reclames dos jornais cearenses</i>	108
4.3.3	<i>O engenho da fazenda sapupara e os engenhos registrados pelo botânico Freire Alemão</i>	112
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	117
	REFERÊNCIAS	121

1 INTRODUÇÃO

Construção do objeto

Segundo Braudel (1995), o surgimento dos álcoois no ocidente remonta ao século XII, quando se deu início a utilização de alambiques para a produção de aguardente proveniente do vinho e de cereais. O mundo ocidental, que até a antiguidade se contentava com o consumo de bebidas alcoólicas produzidas por meio de processos de fermentação, assiste as transformações proporcionadas pelo surgimento das bebidas alcoólicas destiladas. Estas novas bebidas trouxeram consigo, para além das inovações técnicas de produção e preparo, novos odores, novas formas de beber, novos sabores, novas crenças e comportamentos, todos possivelmente potencializados pelo elevado teor alcoólico em sua formulação.

Na Europa ainda (só dentro de momentos sairemos das suas fronteiras) a grande inovação, a revolução, é o aparecimento da aguardente e dos álcoois de cereal, numa palavra: do álcool. O século XVI, por assim dizer, criou-o, o século XVII empurra-o para diante, o século XVIII vulgariza-o. A aguardente é obtida por destilação, ‘queimando’ o vinho. A operação implica um aparelho, o alambique (*al*, o artigo árabe, e o grego *ambicus*, vaso de gargalo comprido que serve para destilar licores) de que os gregos primeiro, os romanos depois só tiveram um vislumbre. Um único fato está fora de dúvidas: há alambiques no Ocidente antes do século XII e, portanto, a possibilidade de destilar toda a espécie de licores alcoólicos. Mas durante muito tempo a destilação do vinho foi praticada apenas pelos boticários. A aguardente, resultado da primeira destilação, depois o espírito do vinho, resultante da segunda e, em princípio, ‘isento de toda umidade’, são *remédios*. (BRAUDEL, 1995, p. 214)

Contudo, os produtos da destilação por muito tempo foram dominados pelos boticários do período – acentuadamente influenciados pela medicina hipocrática dos humores – sendo utilizados principalmente como meios para equilibrar os humores do corpo doente, servindo como remédios pela medicina. A novidade e o grande valor desse emprego nos primórdios dos destilados foram em grande parte esteados nas ideias da extração de uma quintessência dos líquidos, haja vista o processo de destilação estar relacionado com a separação de componentes de um material.

Se o vinho já possuía uma reputação de remédio extraordinário, o espírito do vinho se tornou ainda mais notável, daí a sua denominação como água da vida (*eua-de-vie*). Sua virtude conservadora, pois qualquer vegetal ou animal nele mergulhado não apodrecia, recomendou-o como um remédio preservador de toda a putrefação, rejuvenescedor e, até mesmo, ressuscitador dos mortos. Já a aguardente, considerada “água de fogo”, associava as qualidades dos dois elementos, pois era, ao mesmo tempo, quente e fria e seca e úmida. Segundo a medicina dos humores, o desequilíbrio entre as secreções (os “humores”: sangue, fleuma, bÍlis amarela, bÍlis negra) provocava todas as doenças, conforme os quatro tipos de característicos temperamentos (sanguÍneo, fleumático, colérico e melancólico). A aguardente, como a mais pura das quinta-essências, servia para aquecer e secar os humores frios e úmidos, penetrando os corpos como um “éter”. (CARNEIRO, 2010, p. 131)

Com a popularização e o crescimento da produção e do consumo do álcool, paulatinamente, as bebidas alcoólicas destiladas extravasaram as condições de remédio passando a serem reconhecidas também pelo seu fator psicoativo e inebriante – principal valor até os dias de hoje. Este longo, complexo e praticamente inacabado processo de construção da utilização das bebidas alcoólicas destiladas nas sociedades causou um imenso e avassalador impacto social no decorrer dos séculos após a sua descoberta, uma vez que o absinto, o conhaque, o rum, o gim, as aguardentes em geral e toda a infinidade de bebidas destiladas que foram surgindo passaram a compor a dieta de grande parte das pessoas¹.

No Brasil, esse processo de inserção do álcool advindo da destilação na dieta dos brasileiros ocorre a partir da conquista das Américas pelos europeus. Neste contexto, é importante frisar que, antes da chegada dos destilados de alhures, vários povos nativo-americanos já produziam e consumiam suas próprias bebidas alcoólicas fermentadas e a partir disso tinham seu próprio regime e culturas ligadas a um costume ético bem estruturado².

Consumida em importantes momentos, a bebida provinha de diferentes plantas. As mais apreciadas eram as feitas de mandioca, doce ou amarga, de milho e de caju. Somente as mulheres podiam prepará-las, os homens que executassem a tarefa eram considerados ridículos, além de arruinar a bebida ou tirar-lhes a virtude. De preferência belas, as molas eram encarregadas deste trabalho com a vigilância das mais velhas e, assim, mascavam frutas e misturavam-se à saliva, provocando a fermentação. As propriedades inebriantes dependiam dessa operação, revestindo-se, aos olhos dos tupinambás, de significação mística. As mulheres, porém, deveriam ser virgens ou ao menos guardar a castidade durante certo tempo. (RAMINELLI, 2005, p. 33)

A aguardente de cana produzida juntamente com o açúcar e a rapadura nos engenhos de cana brasileiros afetou diretamente as formas de beber das comunidades nativas e, no decorrer dos anos, paulatinamente, foi firmando-se como um dos principais destilados consumidos no país, participando cada vez mais ativamente do cotidiano dos brasileiros mais pobres que a utilizavam, seja em forma de remédio, estimulante ou bebida alcoólica.

A cachaça nasceu e consolidou-se como um produto de baixo status não apenas em termos de consumo, mas também de produção. Sua própria distribuição e venda, muitas vezes, se deu às margens da lei ou em pequenos estabelecimentos, agregando,

¹ Dentre a historiografia que analisa esse processo ver: CARNEIRO, Henrique Soares. **Bebida abstinência e temperança na História Antiga e Moderna**. Rio de Janeiro: Editora Senac São Paulo, 2010.

SANTOS, Fernando Sergio Dumas dos. **Alcoolismo: a invenção de uma doença**. 1995. 171 f. Dissertação (Mestrado) – Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1995.

² A extraordinária e instigante tese de doutorado de João Azevedo Fernandes com título de “Selvagens Bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial”, abarca de forma completa e extensa vários aspectos dessa questão. FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI-XVII)**. São Paulo: Alameda, 2011.

em síntese, os desclassificados e marginalizados do sistema [...] (SOUZA, 2004, p. 58)

Sua influência foi tamanha que, durante os primeiros séculos da colonização, já no ano de 1649, mais especificamente no dia 13 de setembro – atualmente o dia oficial da cachaça –, para evitar a concorrência com a aguardente real e os vinhos vindos da metrópole, o rei de Portugal, Dom João IV decidiu, por meio de Carta Real, proibir a produção de aguardente de cana na colônia. Contudo, essa determinação nunca foi efetivamente respeitada, uma vez que, dadas as poucas condições de fiscalização do período e o grande valor de troca da cachaça, essa bebida alcoólica continuou sendo produzida e consumida em larga escala no interior colônia. Anos depois, em 1660, esta disputa teve seu momento catártico na série de acontecimentos reconhecidos como “Revolta da Cachaça”³.

A destilação do fermentado de cana, a aguardente, tornou-se um produto abundante após a instalação do sistema moderno de grandes plantações e engenhos americanos, para onde transplantou-se a planta asiática e a mão-de-obra africana. A administração colonial portuguesa buscou, entretanto, coibir a produção da aguardente da terra, chamada “vinho de mel” dos engenhos através de uma Carta Real, em 1649, proibindo o seu comércio. Essa medida, embora revogada em 1661, visava proteger os interesses metropolitanos dos produtores de vinho e da bagaceira, para que estes não sofressem a concorrência de um produto local da colônia. O “vinho de mel”, que passou a ser conhecido como jeribita (de onde derivaram outros termos populares tal como biritá), não só continuou a ser produzido e vendido na América portuguesa como se tornou um de seus mais importantes produtos de exportação. (CARNEIRO, 2005, p. 55)

No Ceará, o plantio da cana-de-açúcar e, conseqüentemente, o surgimento dos gêneros oriundos de seu beneficiamento nos engenhos é anterior ao século XIX. Nobre (1989), quando discorre sobre o governo de José Martiniano Pereira de Alencar – eleito presidente de província nos anos de 1834 e 1840 –, nos fornece uma breve pista sobre o progresso da atividade de produção de aguardente de cana no território cearense, citando que “ao dito presidente tem sido creditada a introdução de vários melhoramentos como [...] o alambique para a produção de aguardente em condições de concorrer com a então importada de Pernambuco”. O mesmo ainda acrescenta que as primeiras canadas de aguardente produzidas em solo cearense distavam do período do governo de José Martiniano Pereira de Alencar, uma vez que “apoiando-se em hipótese levantada em informações fidedignas sobre o fabrico de cachaça, muito antes daquele tempo, na então Capitania em referência” (NOBRE, 1989, p. 66).

Já o memorialista Figueiredo Filho (2010), ao escrever sobre a história do Cariri cearense na metade do século XX, analisa o contexto agrícola da região e, apesar de não

³ Ver CAETANO. Antônio Felipe Pereira. **Entre a Sombra e o Sol: A revolta da cachaça e a crise política fluminense** (Rio de Janeiro, 1640-1667). 2003. 238 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2003.

menção a produção de aguardente em específico, expõe a importância da cana-de-açúcar e de outras culturas como o algodão e a mandioca, em meio à vinda dos povoadores para o sul cearense ainda no período colonial.

As culturas do algodão e da mandioca, herdadas do ameríndio, tinham que abrir caminho para nova plantação, vinda com os povoadores que nos chegavam pelo caminho natural do São Francisco. Era a cana de açúcar que iria tomar conta do Vale Caririense, sem dar-lhe, no entanto, a opulência das zonas canavieiras do recôncavo baiano, de Pernambuco, ou do Campo dos Goitacazes, na província do Rio de Janeiro. (FILHO FIGUEIREDO, 2010 p. 108)

Tais considerações atentam para as diversas formas possíveis de análise do início das práticas de produção da cachaça no Ceará, uma vez que nos permitem observar os princípios dos contextos produtivos de duas vertentes: litoral cearense e Cariri cearense.

Assim, considerando as nuances diversas entre as regiões do litoral e do sul do Ceará e desconsiderando o intento de buscar aonde se deu o primórdio da produção de aguardente de cana, sabemos que o crescimento e relevância de sua produção ocorreu em ambos os extremos do estado em meados do século XIX.

No litoral cearense, a proeminência das culturas de cana-de-açúcar em conjunto com o algodão e o café nas regiões serranas dos municípios de Pacatuba, Baturité e Maranguape, próximos à capital, ganham impulso a partir das primeiras décadas do século XIX.

Tal produção foi, em grande parte, responsável por construir relações econômicas desses municípios com Fortaleza, uma vez que boa parte das produções das serras era destinada para a exportação no porto daquela cidade e ao consumo local. O incremento destas relações comerciais contribuiu para o processo de hegemonia de Fortaleza como capital da Província.

Entre os municípios arrolados, chama atenção a expressiva produção de aguardente de cana em Maranguape. Durante todo o século XIX até as primeiras décadas do século XX, o município apresentou constantemente maior produção de aguardente de cana de todo Ceará, superando tanto Pacatuba e Baturité, seus vizinhos, como outros grandes produtores de aguardente de cana de outras regiões da Província, como Aracati e Crato.

Desta forma, nossa pesquisa pretende compreender as dinâmicas da produção e circulação da aguardente de cana produzida nos engenhos maranguapenses durante a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas do século XX.

Diante deste desafio, uma das primeiras grandes preocupações que surgiram no decorrer da pesquisa foi a de buscar compreender o contexto do município de Maranguape

frente aos outros municípios serranos próximos, também produtores de aguardente de cana: Pacatuba e Baturité. Esta percepção se fez primaz, uma vez que tanto as fontes analisadas quanto a historiografia cearense estudada nos apontavam as fortes correlações entre estes municípios durante o período estudado.

Diálogo e teoria

Pensar Maranguape conectada aos locais de produção da aguardente de cana – às fazendas, a outros povoados, vilas e cidade localizados em meio às serras de seu entorno, e a Fortaleza – foi fundamental para compreensão das dinâmicas da produção e circulação do produto. Pensar tal produção em Maranguape desassociada do sentido de uma região interconectada em rede⁴ seria o mesmo que averiguar apenas uma fração do todo, correndo o risco de restringi-la a uma condição de isolamento, desconsiderando a complexa sistemática responsável pelas trocas entre suas partes.

A inquietação nos conduz às reflexões de Milton Santos (1999) sobre a noção de espaço na geografia. O autor entende o espaço como resultante de um sistema de objetos e ações, de fixos e fluxos interconectados. Os fixos, “fixados em cada lugar, permitem ações que modificam o próprio lugar, fluxos novos ou renovados que recriam as condições ambientais e as condições sociais, e redefinem cada lugar”. Já os fluxos são “resultado direto ou indireto das ações e atravessam ou se instalam nos fixos, modificando a sua significância e o seu valor, ao mesmo tempo que também se modificam” (SANTOS, 1999, p. 50). Em sua busca, Santos identifica outro par de categorias: “de um lado a configuração territorial e de outro as relações sociais”. O geógrafo assevera que a configuração de um determinado território tem “existência material própria, mas sua existência social, isto é, sua existência real, somente lhe é dada pelo fato das relações sociais”.

As dinâmicas da produção e circulação da aguardente de cana no Ceará provincial transbordou os limites físicos de jurisdição dos núcleos impostos pela administração pública, apontando para a formação de uma rede urbana⁵ na escala regional que, na segunda metade do

⁴ Sobre o conceito de rede e seu uso em pesquisas históricas ver: BICALLHO, Maria Fernanda. Territórios e redes na historiografia. IN. **Patrimônio de Influência Portuguesa: Modos de Olhar**. Walter Rossa e Margarida Calafate Ribeiro (Organizadores). Fundação Calouste Gulbekian/Eduff. 2015.

⁵ Sobre a formação da rede urbana no Brasil ver Nestor Goulart Reis Filho, *Contribuição para o estudo da Evolução Urbana no Brasil*.

século XIX, conectou serras, maiores e menores aglomerados populacionais, fazendas dos arredores de Fortaleza com a própria cidade, garantindo a circulação de produtos agrícolas locais entre estas regiões e a capital da Província. A dinâmica comercial entre os núcleos produtores deve ser entendida em sua complexidade, compreendendo uma rede de interesses que envolvia agentes múltiplos, diante das possibilidades produtivas.

Visando ampliar o conceito de rede urbana no tempo pretérito, trabalhamos com Adriano Bittencourt Andrade em “*O outro lado da baía: a gênese de uma rede urbana colonial*” (2013). O debate conceitual e o trabalho empírico promovido pelo autor constroem e corroboram a relevância da organização da rede urbana no recôncavo baiano setecentista. Ainda que considerando a impossibilidade de tratar a rede urbana colonial e da contemporaneidade – e em nosso caso, a rede oitocentista - como se “fossem a mesma coisa”, a consideração é do próprio Andrade (2013, p. 57), as suas reflexões contribuem teoricamente e metodologicamente para a presente análise.

Para Andrade (2013), conceitualmente, uma rede urbana

[...] refere-se à diversidade de possibilidades territoriais de articulação e circulação de produtos entre formações urbanas e suas hinterlândias (áreas de influência de um determinado nó da rede) [...] é o espaço dinâmico preferencial onde outras redes geográficas se realizam. Considerando que os nós dessa rede são constituídos pelas formações urbanas e que estas são, por definição núcleos de produção de centralidades diversas (comerciais, administrativas, demográficas, judiciais etc.), as vilas e cidades serão sempre catalisadores da dinâmica de produção de fixos e circulação de fluxos via redes. (ANDRADE, 2013, p. 56)

Em Andrade (2013), a percepção da rede urbana deve se realizar por meio dos fixos, mas também dos fluxos entre os pontos nodais da rede em questão, uma vez que

a existência de núcleos isolados, ainda que em mesmo período e com relativa proximidade espacial, não lhes concede, *a priori*, a condição de uma rede urbana, esta de variadas dimensões escalares, que só se realiza mediante integração de fixos e fluxos com maior ou menor complexidade e volume de circulação, caracterizada pelas trocas materiais e imateriais entre seus nós. (ANDRADE, 2013, p. 56)

O autor encontra base teórica para seus argumentos sobre organização das redes urbanas nos geógrafos Milton Santos e Roberto Lobato Correia. Com Santos, identifica várias escalas de realização de uma rede. Afirma que o autor “faz ver que a articulação entre centros urbanos não é necessariamente coincidente com limites territoriais”. Também com Correia, entende que a rede pode ter escalas diversas, asseguradas minimamente pela articulação funcional entre núcleos. Andrade (2013) acrescenta que as condições mínimas são: “uma, ainda que simples, economia de mercado; que tenha pontos fixos (os nós da rede) para trocas permanentes ou temporárias e que haja interação entre estes pontos”. (ANDRADE, 2013, p. 59)

A compreensão da região de produção como um todo interconectado, em rede, tanto por suas relações comerciais quanto políticas e sociais, também encontra apoio nas reflexões da historiadora Beatriz Bueno, em *O Brasil-Colônia: em que medida mais urbana do que parece à primeira vista?* (2016). A autora nos atina não só para a necessidade de entrever a rede urbana responsável por conectar locais, mas frisa que esta rede não se limita às cidades e suas cercanias, englobando uma série de outras instâncias denominadas pela autora de “pontos nodais”.

[...] entender a rede urbana na sua condição mais ampla, nela incluindo-se *pousos, bairros rurais, fazendas, feiras, passagens, barreiras, registros* e demais **pontos nodais** relacionados às cidades, vilas, capelas, freguesias, julgados e aldeamentos missioneiros. Isso possibilita ampliar o conceito de urbano para todo e qualquer **vestígio de localidade indicativa de presença humana irradiada de demandas urbanas**, via **homens urbanos**, a despeito de sua fragilidade demográfica, formal e estatuto político. (BUENO, 2016, p. 826)

Para Bueno (2016), as redes urbanas se disseminam pela própria ação/presença antrópica nas regiões, o que rebate a ideia de que o interior do Brasil colônia era formado por grandes vazios, transformando, desta forma, os espaços sem grandes conglomerados em ilhas incomunicáveis com o todo restante.

Apesar de se voltar à percepção do espaço da América Portuguesa, os apontamentos da autora também sinalizam, como orientação teórica e metodológica, a necessidade de compreensão do espaço de produção interligado por meio de diversos fatores físicos e sociais. A reflexão nos permite entrever que, durante o século XIX, a produção da aguardente nos arredores de Fortaleza de forma fluida, uma vez que as ligações entre eles formaram uma rede de circulação transbordando, como anteriormente falamos, limites impostos pelas extremas dos próximos municípios; conectando fazendas, vilas e cidades.

Para Milton Santos, à medida que “a história vai fazendo-se, a configuração territorial é dada pelas obras [socialmente transformadas] do homem: estradas, plantações, casas, depósitos, portos fábrica, cidades, etc” (SANTOS, 1999, p. 51). Pensamos os lugares de produção e comercialização de aguardente no Ceará Provincial – as fazendas e os núcleos – como fixos da rede; a circulação da aguardente garantindo o fluxo das conexões; as estradas – caminhos carroçáveis e estrada ferro – para o transporte do produto como elementos da conexão e os homens como agentes envolvidos com a produção e a circulação do produto.

Quanto à história da produção das bebidas alcoólicas, evidenciamos processual crescimento de pesquisas relacionadas à cultura material e à história da alimentação no campo das ciências humanas na segunda metade do século XX. Historiadores, sociólogos, geógrafos,

economistas e antropólogos desenvolveram tanto metodologias quanto teorias que contemplaram campo do saber, buscando entender a relação das bebidas alcoólicas com os indivíduos.

Entre os historiadores, a primeira geração da escola dos *Annales* já reconhecia os estudos relacionados à alimentação como essenciais para a compreensão de qualquer civilização. A partir dos estudos de Braudel, a história da alimentação alcançou importância significativa, sendo considerada, pelo mesmo, integrante do conceito de cultura material que “abrangeria os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação, o vestuário.” (CARNEIRO, H. S; MENESES, U. T. B. 1997, p. 28).

Os estudos sobre a alimentação não são exclusividade do historiador, podendo ser configurados como plurifacetados, haja vista a quantidade de áreas do conhecimento que os exploram. Para melhor situar nosso trabalho, faremos uso da classificação desenvolvida por Carneiro e Meneses (1997), que fragmentaram este campo em diversos enfoques.

São eles, basicamente, cinco: o enfoque biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico. Segundo tais enfoques, muda a própria natureza do objeto de atenção: o alimento pode ser focado enquanto plantas econômicas ou animais domésticos (ou, hoje, matérias-primas de diversa proveniência ou sintetizadas), como mercadorias ou nutrientes, como vetores de ação social e política, como elementos simbólicos ou ideológicos e suportes de práticas culturais. (CARNEIRO, H. S; MENESES, U. T. B. 1997, p. 28)

Henrique Soares Carneiro, em *Transformações do significado da palavra “droga”*: *das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo*, sintetizou de forma eficaz o ramo que procuramos tomar nessa pesquisa. Apesar do autor ser defensor e praticar uma história das bebidas e drogas mais próxima da história da saúde, da loucura e principalmente das ideias, podendo ser caracterizada como uma história da ingestão do álcool ou da embriaguez, não deixa de assinalar a relevância da história das bebidas alcoólicas que trata da produção e circulação.

Os aspectos econômicos ou biológicos são indispensáveis para tentar se dar conta da natureza do fenômeno da embriaguez nas diferentes épocas. Contabilização volumes de ingestão alcoólica, fluxos de produção e tráfico e buscar avaliar seu impacto econômico ou suas formas de estratificação social são levantamentos fundamentais de dados que ainda são escassos na bibliografia de estudos sobre bebidas alcoólicas, tanto no Brasil como no exterior, e certamente serão sempre de grande valia para analisar historicamente o fenômeno do álcool, na tentativa, sobretudo, de aferir o quanto se bebia, quem o fazia, quem lucrava com isso e quais as consequências sociais e econômicas. (SOARES, 2010, p. 16)

Tratando-se da análise dos engenhos de cana com alambique, o livro de Edgar Salvadori de Decca, com título de “*O nascimento das fábricas*” (2004), nos atentou para a

importância de perceber os jogos de poder que envolvem essas categorias das técnicas e tecnologias.

Em seu estudo, o autor busca “ultrapassar a imagem cristalizada que o pensamento do século XIX produziu sobre a fábrica, reduzindo-a a um acontecimento tecnológico” (DE DECCA, 2004, p. 10); em síntese, no fazer-se de sua escrita, frisa que os “saberes técnicos”, os “sistemas de fábricas” e o “mercado” sempre estão relacionados diretamente com as disputas de poderes entre os sujeitos que exploram e os explorados por estes, dos engenhos ultramarinos do século XVII até as fábricas europeias contemporâneas à revolução industrial.

Revisitada diversas vezes pelo autor, a discussão no entorno da proeminência da organização do trabalho fabril frente aos dispositivos tecnológicos e técnicas utilizadas nas primeiras fábricas permite deixar mais claro esses conflitos de poderes. Em sua explanação, apoiado em Marglin e David Dickson, aponta que o principal incentivo para a formação destas fábricas não foi outro senão retirar o controle produtivo das mãos dos trabalhadores para o mando do patrão, ideia que busca romper com o senso-comum da justificativa do maior avanço técnico e tecnológico presente nas indústrias dos séculos mais próximos.

[...] a reunião dos trabalhadores na fábrica não se deveu a nenhum avanço das técnicas de produção. Pelo contrário, o que estava em jogo era justamente um alargamento do controle e do poder do capitalismo sobre o conjunto de trabalhadores que ainda detinham os conhecimentos técnicos e impunham a dinâmica do processo produtivo [...] ora, transferir esse controle da produção que estava nas mãos dos trabalhadores para as mãos do capitalista não significou, absolutamente, segundo Marglin, maior eficácia tecnológica nem tampouco uma maior produtividade. O que se verificou, isto sim, foi uma maior hierarquização e disciplina no trabalho e a supressão de um controle determinado: o controle técnico do processo de trabalho e da produtividade ditado pelos trabalhadores. (DE DECCA, 2004, p. 22-23)

Contextualizando com o surgimento do “putting-out system” e daí para a organização fabril, o autor deixa clara a necessidade existente do capitalismo burguês do período de não só controlar o mercado, como também os saberes empregados pelos trabalhadores individuais; logo, o agrupamento de profissionais se justifica mais pela regulação de forma disciplinada e hierarquizada da produção do que pela produtividade em quanto à quantidade.

Quanto ao maquinário, De Decca (2004) segue a mesma direção e o coloca como instrumentos de controle dos padrões para os trabalhadores, ou melhor, como alienadoras, no sentido de, em boa parte dos casos, necessitar de uma grande quantidade de operários para realizar suas funções, assim, reajustando, recriando e descaracterizando as técnicas de produção artesanais (individuais ou não sistematizadas como fábricas) de um determinado objeto. Ainda

podemos relacionar esse tipo de máquinas com os movimentos ludistas que, segundo o autor, atacavam as que, em sua visão, mais limitavam a função ao conjunto de operários.

Nessa medida a tecnologia transforma-se num elemento tático cotidiano das lutas entre o capital e o trabalho como fazia parte da estratégia global de ampliação do controle social por parte desse mesmo capital, introjetando no próprio corpo do trabalhador as marcas da nova disciplina (DE DECCA, 2004, p.34)

Em toda sua narrativa, o autor busca desenvolver a ideia de que o bem maior retirado do trabalhador fabril dos séculos XVII, XVIII e XIX, foi o saber que envolvia o controle da produção e que foi transportado para o capitalista em forma de controle e disciplina. Assim, podemos perceber essa mudança no próprio nome, uma vez que os trabalhadores das fábricas não detêm o conhecimento de produção de um determinado objeto, serão alcunhados de operários, pois seu principal encargo vai ser interligado aos maquinários, como o nome sugere, operando-os.

A sofisticação do maquinário, portanto, fica em grande parte desassociada da necessidade de eficiência que o mercado demanda, cumprindo um papel normalizador e introjetando de forma mais eficiente as intenções dos ex-comerciantes burgueses de outrora, que agora controlam tanto o mercado quanto as formas e meios de produção dos objetos que esse necessita.

Esse arcabouço proporcionado por De Decca (2004) nos permitiu pensar o conjunto da fábrica como um espaço plenamente recheado de intenções e de jogos de poderes. Todas essas ideias são importantes *a priori* para a pesquisa, dado que pretendemos estudar as técnicas e máquinas utilizadas para a fabricação da aguardente de cana. Com pensamento em De Decca (2004) e diante do desafio de refletir sobre a produção e circulação da aguardente no espaço e tempo pretendido, ficaremos atentos à organização do trabalho e às relações de poderes relacionadas a esta problemática.

Outra contribuição importante diz respeito ao trato dos próprios inventários *post-mortem*, por compreendermos que, a depender da fonte, é possível fazer o exercício inverso e perceber os jogos de poderes do engenho de cana em Maranguape considerando o maquinário registrado nos inventários; uma vez que estes também são dotados de razões que ultrapassaram em seu período a barreira da eficácia e da produtividade, disciplinando, hierarquizando e regulando a técnica no espaço do engenho cearense.

Infelizmente, esta análise “reversa” não foi desempenhada de forma satisfatória, haja vista a pouca descrição dos engenhos com alambique presente nas fontes consultadas durante a pesquisa. Contudo, cabe frisar que, mesmo com os entraves encontrados no trato das fontes, durante o processo de análise e escrita do terceiro capítulo, buscamos perceber o espaço do engenho de cana com alambique em Maranguape como um local de trabalho tomado por disputa de poderes entre sujeitos.

Fontes e Metodologia

Pesquisas históricas de cidades de pequeno porte nos sertões do Ceará durante o século XIX impõem desafio diante da não sistematização dos dados e do estado de conservação e organização das fontes primárias. O processo de seleção, digitalização, análise e organização da documentação requer rigoroso trabalho frente ao estado dos nossos acervos, a dificuldade de localização dos documentos, o estado físico da documentação.

Aqui não posso deixar de expressar minha gratidão por ter participado, durante a graduação, do Grupo de Pesquisas em Práticas Urbanas (GPPUR) da Universidade Estadual do Ceará (UECE), especificamente do eixo intitulado “Cultura capitalista, civilização e práticas alimentares: novos alimentos, sabores e modos à mesa nas cidades do Ceará (1860-1930)”, coordenado pelo Prof. Dr. Gerson Augusto de Oliveira Junior e, posteriormente, pelo Prof. Dr. Antônio de Pádua Santiago Freitas; este eixo ligado à pesquisa coletiva intitulada “Cultura Capitalista e Civilização nas Cidades do Ceará (1860-1930)” desenvolvida pelo próprio GPPUR (Grupo de Pesquisas em Práticas Urbanas), durante os anos de 2012-2015, por meio do projeto PROCAD/CASDINHO (CAPES/CNPQ) do MAHIS (Mestrado Acadêmico em História) com a PUC/RS. Tal projeto abriu fronteiras e viabilizou diversas pesquisas que abordam os municípios do interior do Ceará.

As vivências obtidas em campo adjuntas à orientação dos professores participantes do projeto – especialmente durante as viagens para as cidades de Crato e Aracati –, ainda durante a graduação, contribuíram imensamente nas tomadas de decisões no processo de busca da documentação de Maranguape durante o desenvolvimento da presente pesquisa. Essa primeira experiência nos ensinou os meios e o quão é necessária dedicação para chegar a estes municípios do interior do Ceará, realizar conexões com pessoas, mapear possíveis acervos, selecionar e digitalizar parte dos acervos encontrados e ainda organizar toda esta documentação de maneira inteligível para posterior produção de conhecimento histórico.

Assim, semelhante a Crato e Aracati, percebemos a busca por fontes primárias em Maranguape como extremamente desafiadora, haja vista obstáculos característicos enfrentados pelo pesquisador que perscruta municípios do interior cearense. Tais obstáculos englobam a praticamente inexistência de documentação do século XIX no acervo do Arquivo Público de Maranguape, o péssimo estado de conservação da pouca documentação existente e à inacessibilidade a arquivos particulares. Vale ressaltar que o trabalho com as fontes primárias presentes em Maranguape fora iniciado antes da aprovação do projeto de pesquisa no curso de Mestrado Acadêmico do Programa de Pós Graduação em História da Universidade Federal do Ceará e realizado em parceria com o professor, amigo e conterrâneo, Ms. Francisco Adilson Lopes da Silva.

Também trabalhamos o acervo do Arquivo Público do Estado do Ceará (APEC). Ali, felizmente, nos deparamos com vasto material já digitalizado e semiorganizado, sendo em sua maioria documentos produzidos pela Câmara de Maranguape durante os anos de 1850 a 1900, contabilizando aproximadamente 1500 laudas. Dentre esse conjunto, encontramos correspondências entre a Câmara e o Presidente de província, editais, arrematações, regulamentos, atas de sessões, relação de impostos, ativos e passivos da câmara, distribuição de rendas e outros diversos.

Do conjunto de fontes conseguimos selecionar documentos para a compreensão do contexto da produção e circulação da aguardente de cana produzida em Maranguape. Grande parte destes vestígios estavam nas cartas trocadas entre a Câmara de Maranguape e a Assembleia Província durante as últimas décadas do século XIX.

Também no APEC localizamos o acervo da documentação cartorial oitocentista de Maranguape. A partir disto, influenciados por trabalhos historiográficos que utilizaram inventários⁶, arrolamento de bens e testamentos como fontes primárias, enxergamos o que seria nossa principal via de compreensão e aproximação da organização física e social do trabalho nos engenhos maranguapenses do século XIX.

⁶ Dentre estes podemos citar: OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém: relações sociais e experiência urbana em São Paulo (1850-1900)**. São Paulo: Alameda, 2005.

ARAÚJO, Maria Lucília Viveiros de. **Os caminhos da riqueza dos paulistanos na primeira metade dos oitocentos**. São Paulo: HUCITEC FAPESP, 2006

ALENCAR, Ana Cecília Farias de. **Declaro que sou “Dona”, viúva e cabeça de casal: mulheres administradoras de bens nos sertões de Quixeramobim (1727-1822)**. 163p. Dissertação. Mestrado Acadêmico de História e Culturas. Universidade Estadual do Ceará. 163p.

Mesmo com as dificuldades de acesso à documentação cartorial pretendida – haja vista na época da pesquisa o APEC estar em reforma –, desde o primeiro semestre de mestrado realizamos um trabalho árduo de leitura e digitalização dos inventários e arrolamento de bens de Maranguape do século XIX. Cabe reforçar a importância e o acolhimento prestado de maneira excepcional pela funcionária e paleógrafa Liduina Queiroz, pela funcionária D. Márcia, ambas responsáveis pelo setor da documentação cartográfica na instituição.

Ao todo, durante 1 ano e 6 meses de trabalho foram pesquisadas aproximadamente 35 caixas, discriminadas no índice presente no arquivo – relativas aos documentos dos Primeiro e Segundo Cartório de Maranguape –, aonde foram lidos cerca de 600 processos; destes, selecionamos e digitalizamos 13, dos quais 3, infelizmente, por conta da utilização de uma câmera de resolução limitada – não profissional –, da precária iluminação para realizar a digitalização e pelo péssimo estado de conservação do papel, ficaram ilegíveis.

A metodologia de leitura e seleção dos inventários e arrolamentos de bens foi baseada na análise prévia dos testamentos (quando presentes), autos de avaliação de bens e partilhas, sempre buscando identificar nessas seções do documento cartorial menções à posse do inventariado de fazendas detentoras de engenhos com alambique, equipamentos de produção de aguardente de cana ou qualquer outro indício que sugerisse seu envolvimento com a produção de aguardente de cana em Maranguape. Segue abaixo a tabela com os 10 inventários analisados no texto.

Tabela 1 – Lista de processos de inventários analisados organizados por meio do nome do inventariado e ano de abertura do processo

RELAÇÃO DE INVENTARIADOS		
	INVENTARIADOS	ANO DO PROCESSO
1	AFONSO DE ALBUQUERQUE BRAGA	1925
2	ANTÔNIO PAULO DA COSTA	1900
3	ANTÔNIO BAPTISTA FERREIRA BRAGA	1891
4	ANTÔNIO FONELLI DE SOUZA PRATA	1892
5	ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA	1929
6	ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES	1896
7	ANTÔNIO SEBASTIÃO DE ARAUJO VIANNA	1924
8	CICERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA	1909
9	DONA ANGELA MARIA BATISTA	1879
10	MAXIMIANO AUGUSTO BORGES	1930

Fonte: elaborada pelo autor.

Desta forma, a metodologia utilizada para análise dessas questões, empregada durante as diversas fases de trabalho com os inventários, arrolamento de bens e até escrituras públicas de arrendamento – nossas principais fontes cartoriais selecionadas – buscou atribuir o maior valor possível aos vestígios ali perscrutados, primando a quantidade e qualidade de informações presentes nessas documentações, de forma que as tornem inteligíveis e permitam a construção de uma análise histórica no objeto de pesquisa proposto nessa pesquisa.

Diante disso, após as etapas de organização e exame da documentação elencada, percebemos que para a construção de algumas análises era oportuna a utilização de gráficos – sistematizando dados selecionados dos inventários e arrolamentos – que permitiram compilar esses vestígios, colocando-os em perspectiva para facilitar e aclarar a análise dos objetivos pretendidos por nós, levantados acima.

Para além da documentação cartorial e dos documentos produzidos pela Câmara de Maranguape, pesquisamos também seis periódicos maranguapenses, retirados do acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, atento à produção e circulação da cachaça. Foram eles “MARANGUAPENSE: JORNAL LITTERARIO, COMMERCIAL E NOTICIOSO”

(1874-1875), “TEJUASSU: JORNAL NOTICIOSO E CRITICO JOCO SERIO” (1875), “O EQUADOR” (1896), “O PAPAGAIO: JORNAL LITTERARIO, CRITICO E NOTICIOSO” (1896) “FÉ E LUZ” (1901), e “O MARANGUAPE” (1938-1939). A maioria apresenta somente um ou dois exemplares, à exceção do “O MARANGUAPE” e “MARANGUAPENSE: JORNAL LITTERARIO, COMERCIAL E NOTICIOSO” com 66 e 51, respectivamente.

Analizamos também exemplares do jornal “O CEARENSE”, igualmente pesquisado no acervo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. A escolha deste periódico se deu pelos temas abordados pelo mesmo, que muitas vezes remetiam às questões econômicas do Ceará, não deixando de lado a produção, consumo e circulação de diversos produtos, muitos deles advindos da agricultura. Também a documentação fora trabalhada na graduação, o que possibilitou certa familiaridade com o periódico.

Outras três fontes importantes para a compreensão dos engenhos maranguapenses foram: o livro “Maranguape: notas de viagem” (s/d), de Antônio Bezerra de Menezes, o “Diário de viagem de Francisco Freire Alemão” (1859-1861), do Botânico Francisco Freire Alemão e o folheto “Monografia do Município de Maranguape” (1912), do Desembargador José Pires de Carvalho. Tais escritos, apesar de suas limitações, nos possibilitaram entrever de outro ângulo – diferente do alcançado por meio da documentação cartorial – os engenhos maranguapenses.

Sobre esta documentação, cabe citar o quão foi cansativa e longa a busca por um exemplar de “Maranguape: notas de viagem”. Infelizmente, em nossa última consulta (2019), o único exemplar disponível na Biblioteca Pública Governador Menezes Pimentel, já em muito mau estado de conservação, não se encontrava no acervo⁷. Nossa alternativa foi contactar o historiador Paulo Ítalo Moreira que detinha um arquivo digitalizado do livro e, de maneira muito solícita e prestativa, prontamente nos disponibilizou tal arquivo.

Durante o processo de desenvolvimento da análise das fontes selecionadas primamos pelo diálogo entre documentos. Contudo, acreditamos que a pouca disponibilidade de fontes primárias, especificamente sobre os engenhos e sujeitos envolvidos na produção de aguardente de cana em Maranguape comprometeu bastante o amadurecimento de questões e hipóteses levantadas no início da pesquisa.

Uma das principais interrogações norteadoras – responsável por instigar a concepção do projeto de pesquisa final – foi a intenção de compreender o espaço e os sujeitos

⁷ Segundo informações dos funcionários da Biblioteca Pública Governador Menezes Pimentel o exemplar do livro em questão possivelmente foi extraviado em meio a reforma que ainda está em progresso no prédio.

envolvidos com os engenhos de aguardente de cana maranguapenses durante o período pesquisado, dado que o município permaneceu por várias décadas como o maior produtor cearense do destilado.

Esta mesma questão nos levou a problematizar o espaço em que Maranguape estava inserido. Daí concebemos a hipótese de que a primazia de Maranguape no ramo da produção de aguardente de cana se deu também por conta da rede urbana que o abarcava, o que nos levou a perceber a necessidade de compreender o município de Maranguape de maneira contextualizada.

De toda maneira, com a construção do arcabouço de fontes que organizamos durante quase três anos de pesquisa, buscamos rearranjar e relacionar constantemente as apreensões advindas das análises das fontes. Uma das metodologias utilizadas foi a construção de gráficos e tabelas que permitissem ao leitor a compreensão de alguns trechos de documentos. Logo, com o avanço e as mudanças ocorridas durante o processo de escrita do texto, chegamos a esta estrutura do texto.

Da estrutura do texto

O presente texto foi estruturado em três capítulos, sendo cada um deles dividido em tópicos que se subdividem em subtópicos de acordo com a necessidade das análises empreendidas. Esta forma de estruturação foi pensada para tornar o texto o mais inteligível e objetivo possível, uma vez que tanto a divisão em capítulos quanto a subdivisão dos tópicos viabilizam a compreensão mais fácil e clara para o leitor, para além de deixar mais explícita as intenções do autor com o texto.

Desta forma, no primeiro capítulo buscamos compreender o contexto do município de Maranguape durante o período de crescimento de sua produção da aguardente de cana. Esta análise foi realizada pretendendo entender o município de Maranguape de maneira não “arquipelágica”, para isso foi imprescindível o estudo das conexões entre Maranguape, Pacatuba, Baturité e Fortaleza, núcleos urbanos formadores da rede urbana presente durante o século XIX.

Durante o segundo capítulo, buscamos compreender a relação entre os fixos e fluxos característicos da rede urbana entre Maranguape, Baturité, Pacatuba e Fortaleza. A partir desta análise, entendemos a circulação dos produtos produzidos pelos municípios serranos da

rede urbana. Assim, colocamos em perspectiva a circulação de aguardente com outros produtos, como o algodão, o café e outros derivados da cana-de-açúcar. Também buscamos identificar a produção de cachaça em Maranguape em perspectiva com os municípios serranos próximos.

No terceiro capítulo, intencionamos compreender como se deu a produção de aguardente de cana em Maranguape por meio da análise dos vestígios deixados na documentação cartorial analisada. Aqui objetivamos o estudo dos engenhos produtores de aguardente de cana no município, visando compreender os equipamentos ali empregados, a organização do espaço e, quando possível, os sujeitos envolvidos na organização do trabalho nos engenhos com alambiques maranguapenses.

2 A REDE URBANA ENTRE AS SERRAS DE MARANGUAPE, PACATUBA, BATURITÉ

O estudo sobre a produção e circulação da aguardente de cana produzida em Maranguape, durante a segunda metade do século XIX e primeiras décadas do século XX, requer a apreensão das conexões territoriais entre fazendas, vilas e cidades dos municípios de Maranguape, Baturité, Pacatuba e Fortaleza. Logo, argumentamos que só é possível analisar a produção e a circulação da aguardente de cana de Maranguape pensando a rede urbana na qual o núcleo em questão se insere e que, por sua vez, contribui para as transformações socioespaciais do mesmo.

Tal percepção impõe uma necessária análise dos núcleos em rede, de forma não “arquipelágica”, nada estanque, conectados por um sistema de caminhos, de estradas. Nestes termos, o primeiro capítulo da dissertação visa analisar as conexões existentes entre as regiões serranas de Maranguape, Pacatuba e Baturité – suas fazendas, povoados, vilas e cidades – e Fortaleza, buscando entrever os indícios da produção e circulação da aguardente de cana na construção de uma rede urbana.

Dialogando com a historiografia cearense e fontes – primárias e secundárias –, compreendemos a complexidade e a relevância dessas conexões para entender a produção e circulação da aguardente de cana maranguapense como um dos vetores responsáveis pela organização de rede urbana regional em questão, conectando tais núcleos em meados século XIX e início do XX. As impressões auferidas indicaram que semelhanças geográficas e razões econômicas – entre elas, as relações de produção e circulação do destilado de cana – condicionaram, em grande medida, os fluxos entre os municípios.

Tal rede urbana teve esteio principalmente a partir da produção e circulação de produtos agrícolas advindos dos aglomerados serranos com destino à Fortaleza, podendo ser, a depender do produto, consumido na própria capital da província ou exportado para outras províncias em território brasileiro. No caso de Maranguape, Pacatuba e Baturité, veremos que essa dinâmica de circulação de gêneros agrícolas moldou a organização produtiva de cada um destes municípios.

Logo, a compreensão do fenômeno em rede interconectando núcleos tornou inteligível tanto a importância da circulação de mercadorias, pessoas e técnicas entre Maranguape e os demais núcleos urbanos próximos, como os papéis desempenhados por estes aglomerados na rede de produção e circulação da aguardente de cana. A circulação e comercialização dos produtos oriundos da produção e do beneficiamento da cana-de-açúcar –

em especial na operação destiladora de aguardente de cana –, da cultura do algodão e seu descaroçamento e das plantações de café deram sentido à análise das relações entre Maranguape, Baturité, Pacatuba e Fortaleza durante a segunda metade do século XIX.

A efetuação de um mercado interno e de exportação dos produtos agrícolas dependia das conexões comerciais entre os núcleos urbanos da Província; em nosso caso, aqueles localizados em regiões serranas nos arredores da capital. A emergência de Fortaleza como principal porto exportador dos produtos cearenses estava diretamente associada às atividades comerciais entre os núcleos conectados no território e a capital da província no século XIX.

2.1 A formação da rede urbana entre Maranguape, Pacatuba, Baturité e Fortaleza

Durante o século XIX, os ganhos econômicos advindos da expansão da cotonicultura para exportação no Ceará promoveram uma série de modificações político-administrativas na Província. A nova fonte de riqueza foi, em boa parte, responsável por alterar a organização do quadro de importância das vilas cearenses fundadas no período colonial. Neste contexto, nos interessa compreender o processo de hegemonia da vila de Fortaleza e sua relação física e econômica com as regiões serranas de Maranguape, Baturité e Pacatuba. Durante os oitocentos, a capital da Província galgou a condição de “cabeça de rede urbana” no território cearense, principal porto de exportação do algodão para a Europa e de algodão e outros produtos para outras regiões do Brasil; o lugar de destino, consumo e saída de parte da produção agrícola cearense.

2.1.1 A cidade de Fortaleza: “cabeça” da rede urbana cearense

No século XVIII, Aracati, Icó e Sobral⁸ destacam-se na rede urbana criada em torno da atividade da pecuária por suas posições econômicas estratégicas no território. Durante os setecentos, a pecuária constituía-se como a principal prática econômica na Capitania.

⁸ No conjunto das vilas fundadas, as vilas do Aracati, Icó e Sobral – esta, no último quartel do século XVII – destacam-se na rede urbana criada em torno da atividade da pecuária por suas posições estratégicas no território. A primeira, como o principal porto do Ceará, durante o setecentos, exportador da carne salgada e do couro, e as outras duas, por suas posições privilegiadas no sertão, no cruzamento das principais estradas dos boiadeiros. O Icó achava-se a meio caminho entre o Piauí e as feiras pernambucas e paraibanas, e Sobral, a meio caminho entre a Ibiapaba e o rio Jaguaribe, nas proximidades dos portos do rio Acaraú e Coreaú. (JUCÁ, 2012, p. 255)

A demanda do algodão pelo mercado externo⁹, no século XIX, comprometeu a importância, na escala do território, das vilas e cidades do interior ligadas unicamente ao criatório, ao mesmo tempo que oportunizou a Fortaleza alçar de forma mais segura seu status de capital da província e valorizou economicamente as áreas agriculturáveis no entorno da capital provincial.

Fortaleza, paulatinamente, se tornou principal núcleo de exportação, tendo em vista “a tendência ao crescimento das exportações de algodão” pelo seu porto. (TAKEYA, 1995, p. 96). Contudo, não foi somente a ascensão do algodão do Ceará no exterior que garantiu à capital sua soberania.

Segundo Lemenhe (1991, p. 50), as secas no final do século XVIII – responsáveis por dizimar boa parte dos rebanhos de bovinos, desarticulando e enfraquecendo o ramo da pecuária cearense –, a desvinculação da capitania de Pernambuco em 1799 e a abertura dos portos às nações aliadas – decretada em 1808, logo após a chegada da família real no Brasil – contribuíram no processo de hegemonia de Fortaleza.

Ao mesmo passo, Jucá Neto (2012) assevera que, mesmo com o declínio da atividade criatória setecentista; deve-se considerar que o algodão e a pecuária tiveram uma participação relevante na constituição das atividades econômicas desenvolvidas na Província ainda durante o oitocentos.

A pecuária se recompôs, mas, a exportação de carne do Ceará perdeu sua força econômica no Brasil ante a produção do charque no sul da Colônia. A partir daí, a economia cearense, por todo o século XIX, reproduziu a expansão da agricultura brasileira com o cultivo do algodão. A pecuária, sem a expressão do século XVIII, e o algodão em plena ascensão, abastecendo as indústrias têxteis inglesas, estabeleceram um binômio que deu sentido econômico ao Ceará do século XIX. (JUCÁ, 2012, p. 232)

Sobre este processo, Lemenhe (1991) frisa a importância de encará-lo de maneira lenta e gradual, levando em consideração que, apesar das condicionantes expostas acima,

⁹ Em “A Era do Capital” o historiador Eric Hobsbawm aponta para a crescente necessidade de consumir algodão advinda, principalmente, das potencialidades produtivas inglesas. “Nunca, por exemplo, as exportações inglesas cresceram tão rapidamente do que nos primeiros sete anos de 1850. O algodão inglês aumentou sua taxa de crescimento sobre as décadas anteriores. Entre 1850 e 1860 a taxa duplicou. Em números absolutos, a performance é ainda mais impressionante: entre 1820 e 1850, estas exportações cresceram em 1. 100 milhões de jardas, mas na década entre 1850 e 1860 elas cresceram consideravelmente mais que 1. 300 milhões. O número das máquinas de algodão cresceu de 100 mil entre 1819-21 e 1844-46, e dobrou daí até 1850. E estamos aqui lidando com uma grande indústria de há muito estabelecida”. HOBBSAWM, Eric J. **A Era do capital: 1848-1875**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. p. 46

somente após a metade do século XIX é dado como completa e incontestável a primazia da capital cearense, que alcançou seu status por meio da exportação do algodão.

A hegemonia econômica e político-administrativa de Fortaleza, iniciada na primeira metade do século XIX, mais precisamente em torno dos anos 20 e 30, completa-se na sua segunda metade. Contrariando a afirmação corrente que define os anos sessenta como um marco do início da decadência de Aracati e princípio da supremacia da capital, este estudo nos permite concluir que, nesta época, Fortaleza já era o núcleo urbano dominante no Ceará. A base essencial de prevalência de Fortaleza sobre as demais cidades decorreu fundamentalmente da centralização nela de um volume maior de produção para o mercado externo, favorecida, de um lado, pelo próprio desenvolvimento das atividades agrícolas e pastoris e, de outro, pela sua condição de capital. (LEMENHE, 1991, p. 110)

Na escala do território, nos primeiros anos do século XIX, a capital cearense encontrava-se conectada por uma série de estradas carroçais. Na segunda metade do século, a inserção da rede ferroviária consolidou tal condição. Na escala urbana, o processo de hegemonia de Fortaleza promoveu, segundo Andrade (2012), uma série de ações urbanísticas típicas das “políticas urbanizadoras” oitocentistas no Brasil, qualificando o espaço urbano. Ruas retas e regulares foram propostas, praças, códigos de posturas regularam padrões edilícios e comportamentais¹⁰.

Neste contexto, planos urbanísticos procuraram organizar o espaço da capital da Província do Ceará. Uma primeira proposição de desenho urbano para Fortaleza tendendo a uma regularidade no traçado fora proposto no início do século XIX por Silva Paulet¹¹ (Figura 1). Contudo, a implantação de um efetivo traçado em quadrícula se deu a partir de 1875 com o desenho proposto pelo engenheiro pernambucano Adolfo Herbster¹², delineando as ruas em forma de xadrez¹³ (Figura 1).

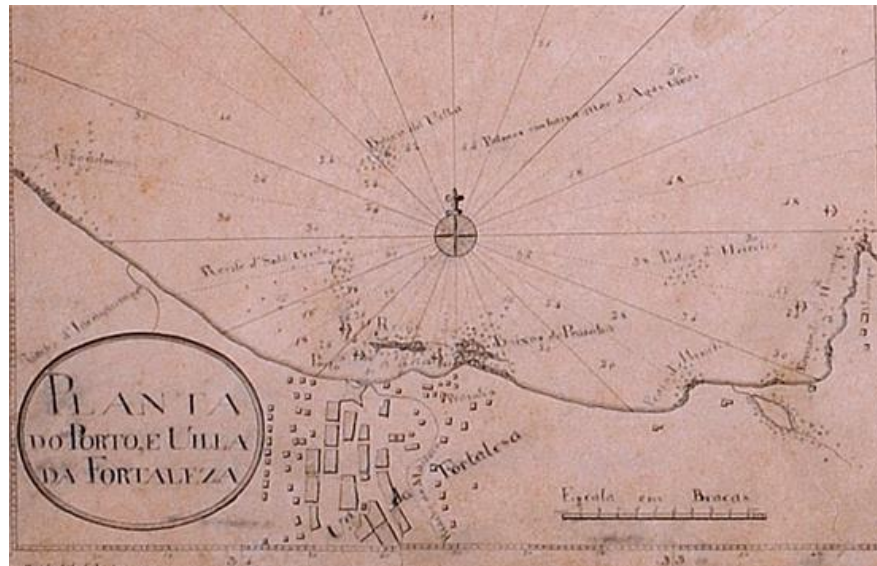
¹⁰ Garantidas as especificidades das várias cidades e vilas brasileiras, as idealizações modernizadoras baseavam-se no tripé fluidez, higiene pública e estética urbana. Sobre a disciplinarização do espaço urbano de Fortaleza, Sebastião Ponte assevera que: “A disciplinarização do espaço urbano da Capital cearense a partir do final do século XIX acha-se estreitamente relacionada com um leque de medidas técnicas voltadas para o reajustamento social das camadas populares, sobretudo por meio do controle da saúde, dos corpos, dos gestos e comportamentos. Tratava-se, *lato sensu*, de um processo disciplinador que pretendia instaurar uma nova ordem capitalista, republicana e racional que, daquele período até o fim da Primeira República, assinalou as principais cidades brasileiras.” PONTE, Sebastião Rogério. **Fortaleza Belle Époque: reforma urbana e controle social 1860-1930**. 5.ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2014. p. 29. Ainda sobre este processo ver ESTEVAN, Karine Ribeiro. **Códigos de posturas e ordenamento do espaço urbano e da sociedade de Fortaleza no século XIX**. Dissertação. (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Ceará, 2019.

¹¹ Sobre Silva Paulet ver JUCÁ NETO, Clovis Ramiro. **Primórdios da Urbanização do Ceará**. Edições UFC: Editora Banco do Nordeste, 2012.

¹² Sobre Adolfo Herbster ver CASTRO, José Liberal de. Contribuição de Adolfo Herbster à forma urbana da cidade da Fortaleza. In: **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza: 1994, p. 43-90.

¹³ Ver ANDRADE, Margarida Julia Farias de Salles. **Fortaleza em perspectiva histórica: poder e iniciativa privada na apropriação e produção material da cidade (1810-1933)**. 2012. 316f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Programa de pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, 2012.

Figura 1 – Planta do Porto e da Villa de Fortaleza. Detalhe da *Carta da Capitania do Ceará e costa correspondente levantada por ordem do Governador Ignácio de Sampaio; pelo seu ajudante de ordens Antonio José da Silva Paulet no anno de 1813*. Arquivo Mapoteca do Itamarati



Fonte: JUCÁ NETO, 2012.

As transformações no desenho urbano respondiam aos interesses comerciais de classes abastadas da sociedade, a maioria ligadas ao comércio, e de suas idealizações de um espaço fluido, higienizado e marcado por uma nova estética urbana.

Com vistas a dotar o espaço urbano da capital das condições sanitárias, viárias, infraestruturais condizentes ao seu novo papel na lógica da rede urbana regional e internacional, foram realizados planos de expansão e projetos para novos equipamentos e serviços. Fortaleza, ao concentrar os grupos sociais responsáveis pela produção e comercialização do algodão – os negociantes ligados ao comércio externo – e ao reunir as condições necessárias à circulação de mercadorias e à acumulação de riquezas, mereceu investimentos nos espaços urbanos fundamentais para essa nova fase da economia cearense. (ANDRADE, 2012, p. 61)

Entretanto, vale lembrar que a manutenção da atividade comercial de produtos cearenses na escala local, nacional e internacional dependia da disponibilidade dos gêneros agrícolas. Além do algodão, produto principal a ser comercializado, no correr do século XIX, outros produtos locais aumentaram as possibilidades das transações comerciais; a saber, o café e os derivados da cana-de-açúcar.

O cultivo e beneficiamento do café e cana-de-açúcar comercializáveis no Ceará concentravam-se nas regiões de serra da província. Tais regiões serranas, conectadas a Fortaleza, paulatinamente, adquiriram importância no território, acompanhando a valorização econômica dos produtos nas transações comerciais locais com o restante do Brasil e Europa.

2.1.2 O interesse pelas serras cearenses durante a segunda metade do século XIX

No século XIX, cultivava-se nas serras¹⁴ de Maranguape, Pacatuba e Baturité – próximas a Fortaleza – cana-de-açúcar, café e algodão. A principal motivação para a ascensão do tripé formado por essas plantações foi o crescimento da lucratividade advinda da sua exportação por meio do porto de Fortaleza. “Os três principais gêneros agrícolas de exportação no Ceará durante o século XIX eram o algodão, o café e a cana-de-açúcar” (SOARES, 2015, p. 72).

O incremento das relações internacionais com o crescimento das exportações de algodão pelo porto de Fortaleza, para além de fazer da capital da Província a principal porta marítima de saída do algodão cearense, favoreceu tanto a comercialização, na escala da cidade, como a exportação para outras províncias dos produtos advindos do beneficiamento da cana-de-açúcar e o café. Quanto ao comércio internacional e ao aparelhamento da Capitania para trocas mercantis, Takeya (1995) assevera:

Desta forma, o surgimento e expansão da cotonicultura, à medida que propiciou o comércio direto com a Europa – no caso, com a metrópole portuguesa – e ensejou o começo de um “aparelhamento” da capitania para renovadas trocas mercantis, lançou as bases da futura integração da economia cearense no comércio internacional, o que se concretizaria, progressivamente, a partir da abertura dos portos em 1808. (TAKEYA, 1995, p. 96)

A comercialização dos produtos agrícolas provenientes das serras do Ceará ensejou o entusiasmo de agentes públicos e privados interessados nas atividades de produção

¹⁴ Em seu estudo da orografia da província do Ceará, publicado em 1888, José Pompeu A. Cavalcanti divide da seguinte forma a disposição do território cearense: “Distinguem-se três zonas bem pronunciadas: a do sertão, a das serras, a do litoral, sendo a do sertão a mais extensa e caracterizada por especial vegetação”. Enquanto às regiões de serra, o autor as subdivide em três, citando os nomes das serras presentes nessas respectivas regiões: “Eis os nomes das serras e serrotes principais que formam o sistema orográfico da província. Com a discriminação do grupo a que pertencem, segundo a divisão estabelecida. A cordilheira da Ibiapaba: *Serra Grande, dos Côcos, Caracteuís, Coronzó, Araripe, Furada, Piedade, Camará, Cosme ou Pereiro, Apody*. Ao grupo central: *Joá, Camará, Maranguape, Rato, Torre, Manoel Dias, Ventos, Pocinhos, Lagedo, Acarape, Gado, Palmeira, Baturité, Guarida, Barbadas, Piraçunga, Pindá, Varzea Grande, Camarão, Aireron, Canindé, Lages, Limoeiro, Marianna, Machado, Jatobá, Picada, Mattas, Cobras, Correntes, Branca, Timbaúba, Mattinhas, Telha, Bestas, Almas, Santa Rita, Calogi, Barbalha, Catolé, Estevão, Preguiça, Mombaça, Joanninha, Bôa Vista, Mattas, Mucurim, Penha, Flamengo, Rosilho, Charita, Dous Irmãos, Banana, Bois*. Ao grupo septentrional: *Uruburetama, Missi, Pagé, Aroeiras, Caminhadeira, Manoel Dias, Sanata Luiza, Pao Alto, Verde, S. José, S. Chrispim, Lolaia, Mandacarú, Livramento, Carahybas, Vermelha, Serra do Açude, S. Francisco, Marfim, Enxuy, Valentim, Almas, Correntes, Papagaio, Mandú, Imburanas, Tejuçúoca, Santa Luzia, Meruóca, Carnotim, Barrigas, Rosario, Mucuripe*. Ao grupo sueste: *Jaguaribe, Azul, Franca, Oróes, Oriboré, Porca Magra, Pobres, Brancas, Perequitos, Cavallos, S. Bento, Negra, Angra, Nova, Santa Maria, Olho d’agua, Furtado, Boqueirão, Góes, Maria Pereira, Fonseca, D. Anna, Bastiões, Frexeiras, Trapiá, Brígido, Torto, Quicuncá, Araçás, Fortuna, Palmeiras, Penhas, Estrellas. Santa Maria, S. Pedro, Mãosinha*.” CAVALCANTI, José Pompeu de Albuquerque. **Chorographia da província do Ceará**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1888. p. 11-12

desses gêneros. Logo, fez-se necessário o melhor conhecimento de tais regiões serranas responsáveis por contribuir com o nascente e promissor mercado exportador cearense.

No decorrer do século XIX, governantes, viajantes e intelectuais em geral visitaram e escreveram sobre as serras cearenses, certos que seriam de grande importância para o incremento da agricultura e das atividades comerciais da Província. Na maioria das vezes, difundiam e analisavam informações apreendidas em suas viagens atentos aos proveitos econômicos decorrentes do desenvolvimento agrícola e da comercialização dos seus produtos; especialmente do café, do algodão e da cana-de-açúcar. Seus comentários esteavam argumentos, sobretudo, nas particularidades de clima e solo adequados das regiões serranas, apontando-as como favoráveis à realização da agricultura dos gêneros destinados à exportação

No século XIX, as regiões de serra do Ceará foram apreciadas, descritas e categorizadas por viajantes, engenheiros militares, naturalistas, políticos e intelectuais que percorreram e/ou analisaram o território cearense. Cada um dos sujeitos expressou específicos lugares de fala atendendo a interesses, referências intelectuais e propósitos distintos. No entanto, algo os aproximava apesar de nem sempre serem coetâneos, ou de não terem frequentado os mesmos núcleos de formação intelectual ou até mesmo de provirem de países e províncias diferentes. **Algumas serras inspiraram a ideia de que a prosperidade cearense era dependente das riquezas naturais providas das regiões serranas.** (SOARES, 2015, p. 26) (grifos nossos)

Os escritos refletem a sanha em melhor conhecer as regiões de serra da província, através de estudos geográficos e biológicos, por vezes procurando quantificar o volume da produção, a depender de cada visão. Permitem perceber a importância atribuída em perscrutar e esmiuçar no território cearense as serras aonde seriam propícios o cultivo do algodão, do café e da cana-de-açúcar¹⁵.

Thomaz Pompeu de Sousa Brasil¹⁶ publica no jornal “O Cearense”, em 24 de agosto de 1858, um relatório sobre aspectos gerais da geografia do Ceará, deixando explícito o seu interesse nas regiões serranas. Estas, ganham destaque no tópico “terra vegetal”, quando expõe seus conhecimentos sobre a fertilidade da Província no período da publicação.

Todo terreno, não obstante sua constituição vulcânica, ou formação primitiva, está coberto de humus vegetal, ainda mesmo nas partes arenosas de beira mar, cujas areias soltas parecem à primeira vista, excluir toda vegetação. Nas margens dos rios cobertos de matas, nas faldas das serras, nos ipús (baixos de pé das serras) o solo primitivo está todo subposto de uma camada espessa de terreno de aluvião formada da dissolução de vegetais, e animais, e por isso de uma fertilidade prodigiosa. Notam-se entre outros (já hoje com cultura mais ou menos desenvolvida), o extenso vale do Cariri, os que ficam entre as serras de Maranguape, Aratanha, Acarape e Baturité, assim como as

¹⁵ Antônio Bezerra de Menezes, naturalista, e um dos principais autores que percorreram e perscrutam diversas regiões do Ceará durante o século XIX, pode ser citado como exemplo. Ver: MOREIRA, Italo Paulo. **As viagens naturalistas de Antônio Bezerra de Menezes e as Ciências Naturais no Ceará na segunda metade do século XIX**. Dissertação de Mestrado em História. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Centro de Ciências Humanas e Sociais. Rio de Janeiro. 2016. p. 186

¹⁶ Mais conhecido como Senador Pompeu, foi um dos intelectuais cearenses do século XIX que mais produziram e discutiram questões entorno dos aspectos sociais, econômicos e culturais da província.

faldas dessas serras e da Ibiapada que produzem abundante café de qualidade superior, cana, algodão. (O CEARENSE, 24 de agosto de 1858, p. 2)

Para Thomaz Pompeu de Sousa Brasil, todo o Ceará está coberto “humus vegetal”. Nas faldas das serras, esta condição positiva de fertilidade, dado o contexto de valorização dos gêneros desejados para atividade de exportação crescente no período, era principalmente empenhada na produção em abundância de café, algodão e cana-de-açúcar e seus respectivos derivados.

Em meio ao destaque de outras serras no território cearense, Senador Pompeu cita a de Maranguape, Aratanha (presente no território de Pacatuba), Acarape (próximo a Baturité) e Baturité. Tais regiões serranas serviram como referência da condição positiva de fertilidade na Província, enaltecendo a potente produção dos gêneros relacionados com atividade de exportação em voga no período; especialmente a cana-de-açúcar, o café e o algodão.

Além de Thomaz Pompeu de Sousa Brasil, outros intelectuais durante o século XIX pesquisaram e escreveram sobre as regiões serranas cearenses; dentre eles, podemos citar: Antônio Bezerra de Menezes, em suas duas obras “Maranguape: notas de viagem” (s/d) e “Notas de Viagem” (1889), o botânico Freire Alemão em seu “Diário de viagem de Francisco Freire Alemão” (1859-1861) e José Pompeu de Albuquerque em seu livro “Chorographia da província do Ceará” (1888).

Freire Alemão, na condição de presidente e chefe da seção botânica da Comissão Científica de Exploração que percorreu diversas regiões do Ceará, entre 1859 e 1861, demonstra interesse no desenvolvimento agrícola das serras próximas à capital em seu diário de viagem.

De março a agosto de 1859 os científicos permaneceram em Fortaleza. O período de chuvas impossibilitou a ida imediata ao interior da província, assim como a demora na aquisição de animais para o transporte e de mantimentos para os mesmos. Durante cinco meses que permaneceram em Fortaleza as Seções não permaneceram inativas, trabalharam em torno da capital, nas localidades que prometiam interessantes investigações como Pacatuba, Maranguape e Messejana. (CAVALCANTE, 2012, p. 62)

Logo, os registros do diário de viagem de Freire Alemão transbordam a seara da botânica, demonstrando, muitas vezes, o interesse do autor nos empreendimentos agrícolas presentes nas serras próximas a Fortaleza. Dentre tais anotações chama atenção a intitulada “Introdução do café na Serra de Maranguape”¹⁷, quando botânico descreve – quase de forma

¹⁷ Ver em DAMASCENO, D.; CUNHA, W. da. **Os manuscritos do botânico Freire Alemão** – catálogo e transcrição. Anais da Biblioteca Nacional – vol. 81, 1961. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/anais/anais_081_1961.pdf

mítica –, por meio de informações de locais, a chegada da rubiácea no município de Maranguape.

2.2 As vantagens das serras localizadas entre as vilas de Maranguape, Pacatuba e Baturité

As serras de Maranguape, Pacatuba e Baturité reservavam particularidades que precisam ser acentuadas. Primeiramente, a estratégica proximidade da região com o porto exportador de Fortaleza. A curta distância facilitou a logística de transporte dos gêneros de consumo e exportação. É possível aventar a pouca distância de Maranguape, Pacatuba e Baturité com a capital da Província como condição de vantagem competitiva desses núcleos, se comparados a outras regiões de serra produtoras de café, algodão e cana no Ceará, tais como o vale do Cariri e a Ibiapaba, também citados por Thomas Pompeu. Tal situação foi fator de valorização econômica dessas áreas serranas – suas vilas, cidades e fazendas – fomentando cultivos agrícolas voltados para o abastecimento do mercado exportador e, progressivamente, com o crescimento da capital, para consumo interno de Fortaleza.

Soares (2015), analisando a organização territorial da serra de Baturité e áreas adjacentes na segunda metade do século XIX, considera que a proximidade da região ao porto de Fortaleza fora fundamental no expressivo movimento de exportação dos produtos agrícolas ali produzidos, implicando em incremento de infraestrutura – tanto a construção e manutenção de estradas de terra quanto na ferrovia inaugurada em 1875 – e viabilizando a circulação dos gêneros

A partir da segunda metade do século XIX, as referências sobre a fertilidade serrana tornaram-se mais corriqueiras. Da mesma maneira, podemos verificar mais facilmente diversas considerações sobre a necessidade de construção de uma estrada interligando Fortaleza a Baturité, de maneira a possibilitar que a produção serrana, que era considerada vultosa, pudesse correr ao porto da Capital provincial com maior eficiência. Portanto, a produção comercial da serra, a partir da segunda metade do século, aumentou consideravelmente, assim como a procura por terrenos na serra de Baturité bem como a criação e evocação de algumas medidas jurídicas com vistas a evitar quaisquer entraves ao melhor desenvolvimento da agricultura praticada nos diferentes rincões serranos. (SOARES, 2015, p. 254)

Em 1875, a recém inaugurada Estrada de Ferro de Baturité interligou Fortaleza, Pacatuba, Maranguape e Baturité, incrementando o fluxo de produtos para exportação e consumo na capital.

Também as disposições geográficas dessas serras com suas vilas e povoados apresentam particularidades. Trata-se de sequência de serras maiores e menores com limites quase acidentalmente planejados, dispostas de Norte a Sul, na porção centro norte do território, partindo dos arredores de Fortaleza em direção a Baturité. Como indica Thomaz Pompeu de

Sousa Brasil no jornal “O CEARENSE”, em 1858, cordão serrano próprio para as culturas de exportação.

Visando melhor compreender o lugar geográfico da região no território cearense, analisaremos duas cartografias da Província no século XIX. Primeiramente, na “*Carta chorographica da Província do Ceará com divisão ecclesiastica e indicação da civil judiciária até hoje*” (1861), de Pedro Theberge¹⁸ e, posteriormente, pela “*Carta Chorographica da Província do Ceará*” (1881), de Antônio Gonçalves da Justa Araújo.

Assim como os outros registros cartográficos produzidos no Ceará e no Brasil, deve-se ter o cuidado de perceber o contexto histórico de produção desse material, bem como não deixar escapar as intencionalidades dos autores no seu processo de elaboração¹⁹. Segundo REIS (2015), as cartas cearenses elaboradas durante a segunda metade do século XIX demonstravam algumas características em comum, atinentes ao conhecimento técnico da região:

[...] o principal alvo de interesse é o interior do território, e, consequentemente, os limites então da Província do Ceará, assim como os do Brasil. Nesses traços, o território cearense é retratado para, sobretudo, destacar o seu relevo, deixando nítida a tentativa de apresentar um lugar conhecido e ‘aproveitável’, por meio de representações gráficas. A localização de cidades, vilas, possíveis obras a serem implementadas, e não mais a apresentação de nativos, vegetação ou animais, comuns nas cartografias do período colonial, insinuam a mudança das relações instituídas com a cartografia e o Brasil: o interesse recai sobre o território propriamente dito, o que pode ser feito nele para integração e comunicação dos territórios, não é mais simplesmente uma questão de ocupação. Nesse sentido, as linhas projetadas indicam, sobretudo, a fabricação de um Estado territorial, com identificação de vazios, objeto de inquietação dos poderes constituídos, as formas do relevo e paisagem, que pudessem sugerir a existência no território cearense de riquezas ‘naturais’ [...] (REIS, 2015 p. 6-7)

Na segunda metade do século XIX, a cartografia de Pedro Theberge e de Antônio Gonçalves da Justa Araújo desenha o território cearense com suas vilas, povoados, caminhos, freguesias e etc. Ambas as representações são estudos corográficos e, portanto, também preocupados com o relevo, com a caracterização das regiões serranas. Nos desenhos cartográficos interessa-nos, à primeira vista, dentre as áreas de maior altitude na Província do Ceará, as serras de Maranguape, Pacatuba e Baturité.

¹⁸ Intelectual nascido na França no início do século XIX, ao chegar no Ceará, em meados do mesmo século, produziu diversos documentos, dentre eles o mapa apresentado acima. Sobre Pedro Theberge ver: JUCÁ NETO, C.R. Pedro (Pierre) Théberge. Un médecin français à Icó, Sertão de la province du Ceará – Brésil, milieux XIX siècle. In: Laurant Vidal et Tania Regina de Luca (Org.). **Les Français au Brésil XIX – XX Siècle**. 2.ed. Paris: Indes Savant, 2016, v. 1, p. 519-530.

¹⁹ Cabe aqui uma menção da importância da disciplina de “Tópicos Especiais II em História Social: Cultura e Poder”, do Programa de Pós-graduação em História Social da UFC, ministrada pelo Prof. Dr. Clovis Ramiro Jucá Neto. Durante essa disciplina, foram lidos e discutidos diversos textos, entre clássicos e artigos atuais que amadureceram a minha percepção sobre a cartografia cearense, seja do período colonial, seja da segunda metade do século XIX.

A análise da situação de Maranguape, Pacatuba e Baturité na representação cartográfica permite entrever características físico-geográficas da região: a proximidade com a capital cearense, a localização das vilas e povoados, a relação destes núcleos com a disposição hidrográfica e orográfica da região e com a via férrea.

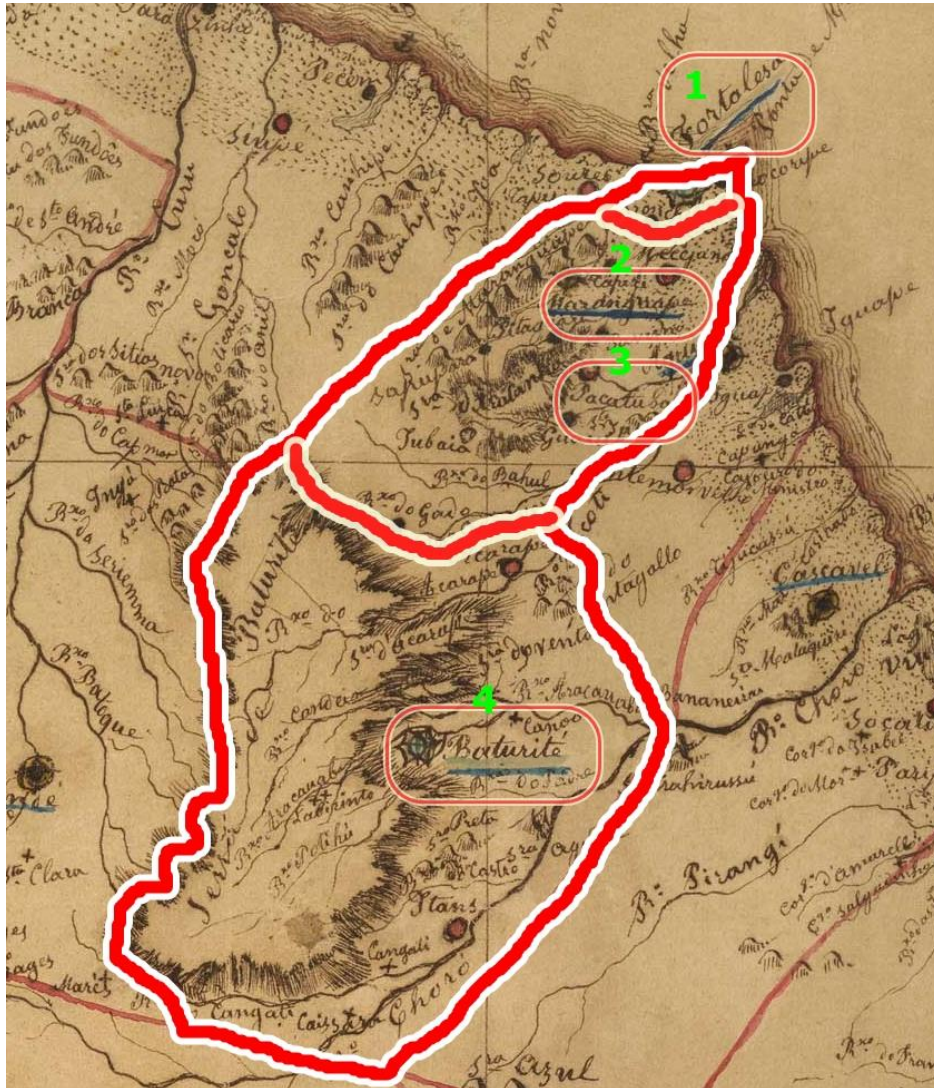
A cartografia de Pedro Theberge representa as demarcações das freguesias do Ceará, na segunda metade do século XIX. Interessa-nos a de Maranguape e Baturité. (Figura 2 – 3).

Figura 2 – “Carta Chorographica da Província do Ceará com divisão ecclesiastica e indicação da civil e judiciária até hoje” de 1861 autoria de Dr. Pedro Theberge modificado com realce na demarcação das freguesias nas vilas de Fortaleza, Maranguape, Pacatuba e Baturité



Fonte: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_cartografia/cart249878/cart249878.jpg

Figura 3 – “Carta Chorographica da Província do Ceará com divisão ecclesiastica e indicação da civil e judiciária até hoje” de 1861 autoria de Dr. Pedro Theberge modificado com realce e ampliação na demarcação das freguesias nas vilas de Fortaleza, Maranguape, Pacatuba e Baturité



Fonte: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_cartografia/cart249878/cart249878.jpg

LEGENDA: (1) Fortaleza. (2) Maranguape. (3) Pacatuba. (4) Baturité

A freguesia de Maranguape tem como limite leste o Rio Pacoti e a oeste o Rio Ceará. A norte, faz limite com a pequena freguesia de Fortaleza e a sul com a de Baturité. No entorno de ambas freguesias foram desenhadas as de Aquiraz e Cascavel. No desenho, são representadas as serras de Maranguape e Aratanha e alguns serrotes. Maranguape aparece como sede de comarca e da freguesia; Mecejana e Pacoti como vila. Theberge localiza ainda os povoados de Jubaia, Guaiuba, Pitaguarí, Sapupara e Pavuna. Desenha também o curso do Riacho do Gado, Riacho do Bahul, Riacho Agoa Verde, dentre outros.

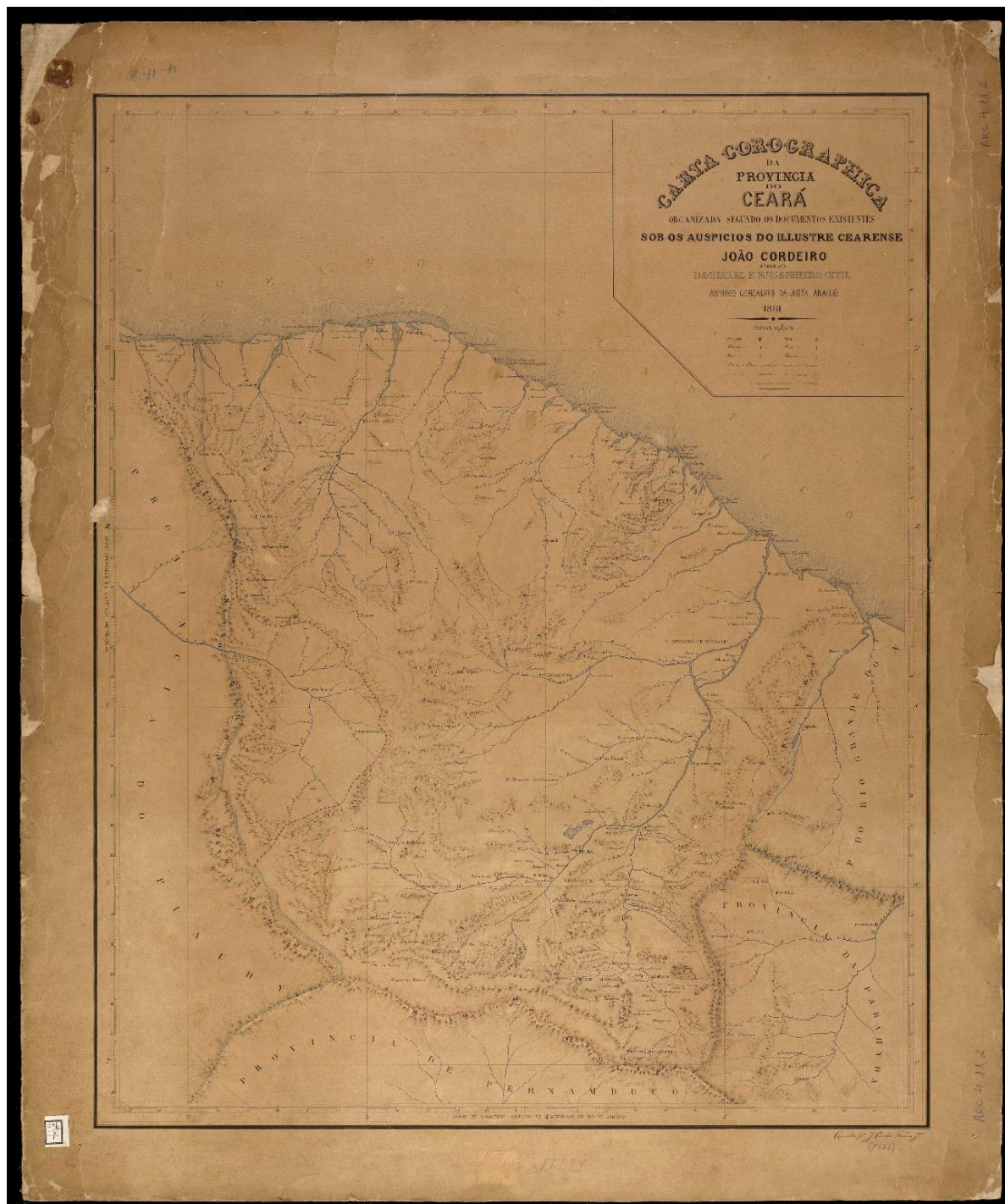
Na freguesia de Baturité, Theberge desenha o complexo da serra de Baturité com vários serrotes, tais como de Acarape, do Ventos, Aguda, Preta, Cantagallo, entre outros. Identifica um conjunto de rios e riachos que cortam toda a área da freguesia: o prolongamento do Rio Pacoti, riacho Candeia, Aracauba, Castro, Padre, Potihu, afluentes e subafluentes do rio Choró. Baturité é anotada como vila comarca e sede de freguesia. Itens como vila. Na freguesia demarca três fazendas – Cangati, Canoa e Labirinto –, não especificando se cultivam cana, algodão ou café.

No conjunto se faz explícito o longo cordão serrano no sentido norte sul, conectando as serras de Maranguape a Pacatuba e Baturité a Fortaleza. As serras foram manuscritamente nominadas e representadas por meio de desenhos de maior tamanho, destacando-as no território, representando-as hierarquicamente em meio aos serrotes existentes.

Levando em consideração a extensão territorial e a existência de plantações de café, algodão e cana na região, chama atenção o fato de Theberge ter demarcado apenas três fazendas. Não fica claro o critério utilizado por Theberge para considerar o que seria uma fazenda. Vale ressaltar que na cartografia a maior quantidade de informações relativas às fazendas se encontram próximas ao Icó, onde Theberge morava e, portanto, conhecia bem a região. A falta de registro dos engenhos de cana, fazendas de café ou de algodão pelo autor, já que o mesmo propôs tal indicação em legenda, permite conjecturar um incipiente conhecimento daquela região por parte do autor, em específico os estabelecimentos produtores na época de elaboração do registro.

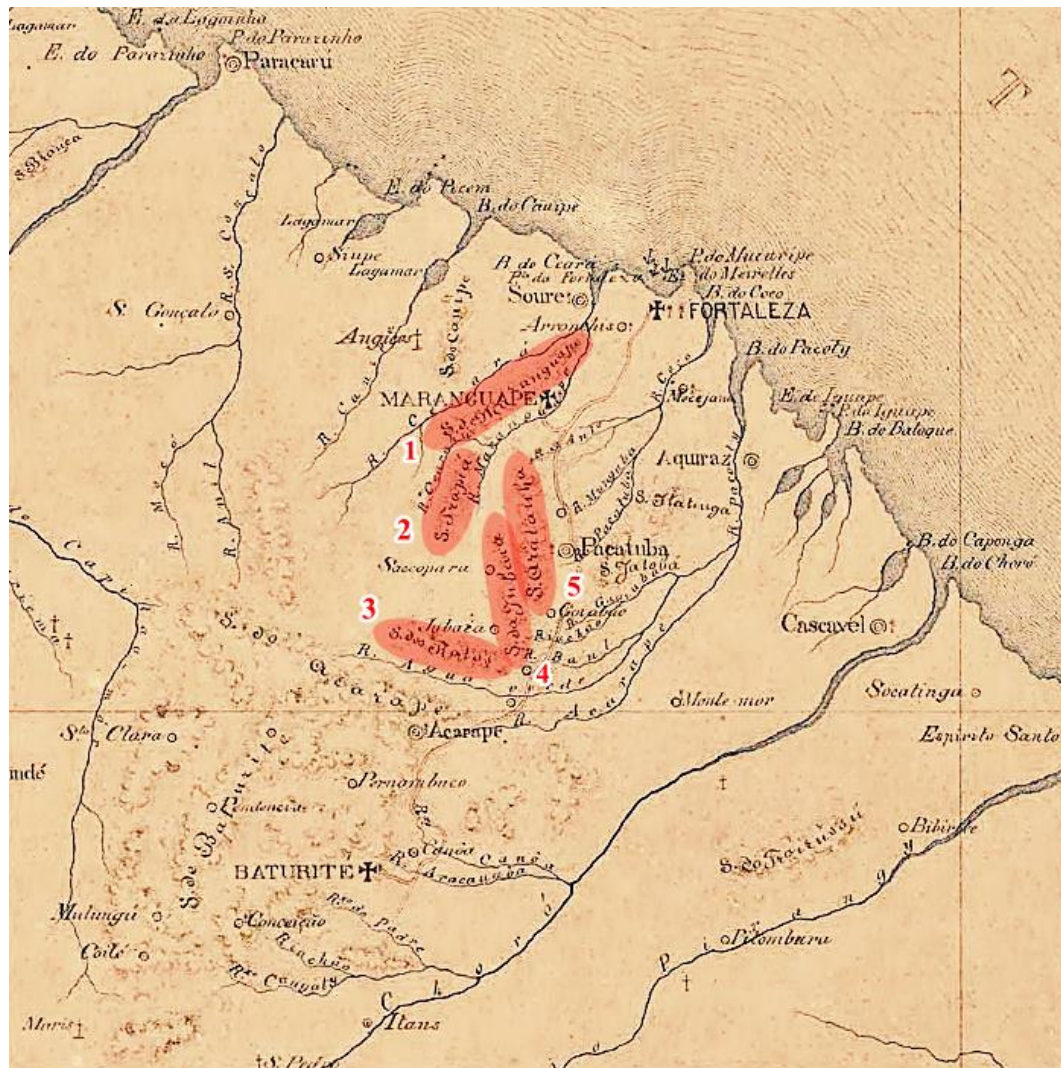
Exatamente vinte anos após o mapa de Theberge, corroborando com o interesse em representar o território cearense, outro estudo cartográfico corográfico é desenhado na segunda metade do século XIX, a “*Carta Chorographica da Província do Ceará*”, de Antônio Gonçalves da Justa Araujo, em 1881 (FIGURA 3). O desenho já representa a Estrada de Ferro de Baturité acompanhando a falda leste da cadeia de serras. (FIGURA 4 – 5).

Figura 4 – “Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araujo



Fonte: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart526280/cart526280.jpg.

Figura 5 – “Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araujo com o destaque e ampliação nas serras próxima da vila de Maranguape e Pacatuba elaborado pelo autor



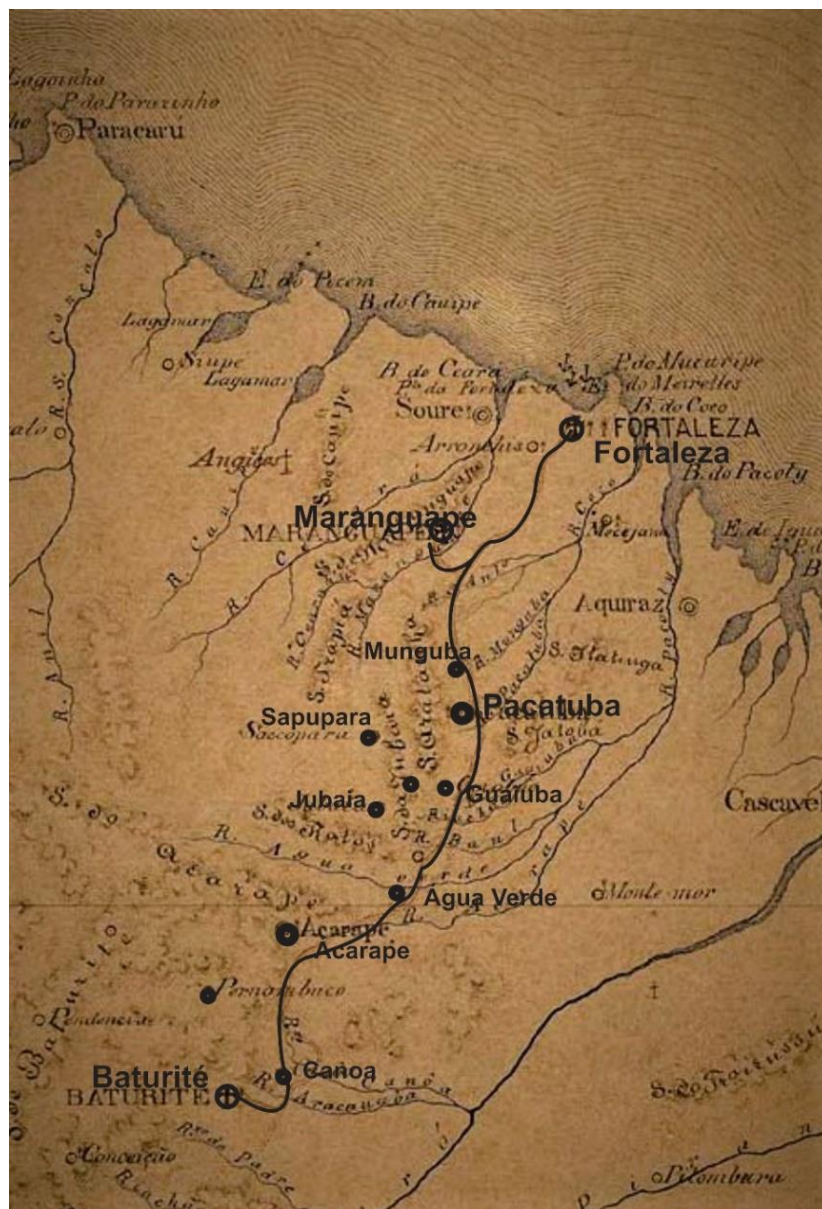
Fonte: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart526280/cart526280.jpg

LEGENDA: (1) S. de Maranguape. (2) S. Trapiá. (3) S. dos Ratos. (4) S. da Jubaia. (5) S. da Aratanha.

A cartografia de Antônio Gonçalves da Justa Araujo demonstra uma sequência de cinco serras próximas da Vila de Maranguape e Pacatuba – destacadas no recorte acima – com seus respectivos topônimos. São as serras de (1) S. de Maranguape, (2) S. Trapiá, (3) S. dos Ratos, (4) S. da Jubaia, e (5) S. da Aratanha. Somente a Serra Trapiá não fora representada por Theberge. As da Jubaia e da Aratanha eram serras compartilhadas e responsáveis, até nos dias atuais, por demarcar os limites entre as vilas em questão, ficando um lado para Pacatuba e outro para Maranguape. Representa os rios e riachos Maranguape, Munguba, Pacatuba, Guaiuba, Baul, Agoa Verde, Acarape, Canoa e Aracauba; todos cortados pela estrada de ferro.

Ao longo da via férrea, surgem como pontos nodais da rede urbana as cidades de Fortaleza, Maranguape e Baturité, as vilas de Pacatuba e Acarape e os povoados – Canoa, Pernambuco, Agoa Verde, Jubaia, Guaiuba, Sapupara e Munguba – situados à margem ou à curta distância da linha do trem, invariavelmente aos pés de alguma serra ou serrote e às margens dos rios. A cidade de Baturité, ao pé da serra de mesmo nome, apesar da maior distância, se comparada com a Serra da Aratanha, situada entre Maranguape e Pacatuba, é representada no mapa de forma semelhante à Cartografia de Theberge (Figura 6).

Figura 6 – “Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araujo com o destaque e ampliação no contorno da via férrea da Estrada de Ferro de Baturité



Fonte: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart526280/cart526280.jpg.

O município de Maranguape fora criado em 17 de novembro de 1851, com sede na vila de Maranguape. A vila fora elevada à condição de cidade em 28 de setembro de 1869. Segundo Girão (1939), “notadamente nos vales dos rios e nas jusantes de grande número de açudes, onde se faz com muita intensidade a cultura da cana de açúcar, para o fabrico de aguardente. As partes altas dessa zona produzem algodão, cereais, mamona, oiticica, etc. A cera de carnaúba é extraída em regular escala.” O município é “um farto celeiro de abastecimento da Capital do Estado”. Possui “20 engenhos a vapor para o preparo de aguardente, 8 fábricas de beneficiamento de algodão, arroz e milho, 1 fábrica de tecidos, 1 moderníssima instalação para extração de cera de carnaúba”, além de “20 engenhos para rapadura”. O autor afirma que “seu comércio é muito animado, especialmente no intercâmbio com vários distritos do município”. Acrescenta que se situa muito próximo da capital e que devido esta pouca distância, o fluxo de pessoas e mercadorias é intenso com a “facilidade dos transportes feito amiudadamente por automóveis, auto-onibus e estrada de ferro”. Achava-se ligada a “Fortaleza por estrada de rodagem e por um ramal da estrada de ferro de Baturité”. Daí, porque acreditava que o município será “absorvido por Fortaleza, da qual em futuro não muito longínquo será um ótimo subúrbio”. (GIRÃO, 1939, p. 273 – 274).

Povoado de Jubaia estava localizado a 23 quilômetros da Vila de Maranguape, no lado ocidental da serra da Aratanha. Segundo Alencar (1939, p. 217), em 1902, possuía “35 casas, uma boa capela, diversas fabricas de aguardente e de preparo de algodão”. Situa-se às margens do riacho Jubaia, que “corre da serra da Aratanha, muito abundante de ipús, próprios para o plantio da cana de açúcar”.

Guaiuba estava aos “pés da serra de Aratanha, em contraforte do lado sul, na estrada antiga de Baturité, [...] a 40 quilômetros da Capital e a 6 quilômetros da cidade de Pacatuba” (ALENCAR, 1939, p. 164).

Sapupara tratava-se de um pequeno “povoado no município de Maranguape, a 11 quilômetros a O d’essa cidade”, onde se “fabrica aguardente de boa qualidade”. O povoado está localizado às margens do Riacho Sapupara, que nasce do no lado “ocidental da serra da Aratanha” (ALENCAR, 1939, 372).

Água-Verde, pequeno povoado no município de Redenção, é uma estação de via férrea por onde passa rio com mesmo nome, que “atravessa o caminho para Fortaleza, ao lado da estação de ferro de Baturité” (ALENCAR, 1939, p. 16).

No lugarejo Munguba havia um

engenho de canas no município de Pacatuba, a 6 quilômetros dessa cidade [Pacatuba], propriedade de valor, fundada pelo Coronel João Franklin de Lima. A propriedade [o engenho] açude, boa mata, variadas fruteiras, boa cada de morada. [...] De Munguba vem para Fortaleza, frutas, lenhas e aguardente da melhor qualidade, preparada com o excelente alambique do sítio Munguba”. (ALENCAR, 1939, p. 262)

Em ambos os desenhos se faz expressa a presença das regiões serranas próximas à Capital cearense. O conjunto de pontos nodais – fazendas, povoados vilas e cidades – e fixos que articulados pelos rios, caminhos naturais, estradas de rodagens e pela Estrada de Ferro de Baturité, evidenciam uma já estruturada rede urbana por onde circulavam os produtos agrícolas de consumo e exportação. Todos os principais núcleos – Maranguape, Jubaia, Guaiuba, Sapupara, Água verde e Munguba - demarcados na região serrana próxima à capital da Província presentes na Carta Chorographica da Província do Ceará” de 1881 autoria de Antônio Gonçalves da Justa Araújo estavam conectados pela via férrea a Fortaleza e diretamente associados, dentre outros produtos, ao cultivo de cana de açúcar e aguardente.

O crescimento do interesse comercial nos gêneros de exportação – algodão, café e cana-de-açúcar –, o aumento da produção associado à fertilidade das serras e à proximidade da região serrana produtora de Fortaleza foram peças chaves para a articulação de seu porto, simultaneamente responsável por influenciar a organização da produção agrícola das fazendas, povoados, vilas e cidades das serras.

2.2.1 Os produtos da rede: algodão, café e cana

Na segunda metade do século XIX e início do XX, o algodão, o café e a cana produzidos nas regiões serranas próximas à Fortaleza foram objetos de escrita por parte de intelectuais, juristas e dirigentes públicos.

Senador Pompeu, em seu livro “Ensaio estatístico da província do Ceará”²⁰, fez considerações a respeito das serras presentes na região entre as vilas de Maranguape, Pacatuba e Baturité. Em geral, frisou a qualidade do solo para as atividades agrícolas, dentre elas os cultivos dos gêneros voltados para a exportação, como o algodão, o café e a cana, bem como deixou clara a potencialidade produtiva das serras em conjunto com os vales próximos à vila de Maranguape.

²⁰ BRASIL, Thomaz Pompeu de Sousa. **Ensaio Estatístico da província do Ceará**. ed. fac-sim. Fortaleza: Fundação Waldemar de Alcantara, 1997.

Senador Pompeu assevera que “o solo todo argiloso é fertilíssimo, principalmente as duas serras de Maranguape e Aratanha que estão cobertas de cafezais; e os vales de canaviais, todo o mais terreno é próprio para algodão, mandioca e legumes.” (BRASIL, 1997, p. 28).

No “Ensaio estatístico da província do Ceará”, Thomaz Pompêo de Sousa Brazil considera a potencialidade produtiva do café e da cana na serra de Baturité. Afirma vez que: “[...] a serra de Baturité de uma fertilidade proverbial dá muito café, cana, legumes, etc; exporta pra cima de 150.000 arrobas de café, em 1859 havia 214 estabelecimentos rurais no termo [...]” (BRASIL, 1997, p. 164).

Semelhante aos apontamentos de Senador Pompeu são os aspectos produtivos maranguapenses citados pelo Desembargador José Pires de Carvalho, em seu pequeno folheto intitulado “Monografia do Município de Maranguape”, com publicação em outubro de 1912. Pires de Carvalho fora juiz lotado em Maranguape nos primeiros anos do século XX.

O Desembargador reafirma a importância das serras e dos vales para a agricultura do município, afirmando que a população de Maranguape é quase toda agrícola. Destaca as serras de Maranguape, Aratanha²¹ e Palmeiras²², que mantinham a sua proeminência nas culturas de café, cana, algodão, mandioca, legumes e frutas.

A população de Maranguape é quase toda agrícola por isto este município vai em grande aumento de riqueza, prometendo espantoso desenvolvimento futuro. O solo todo argiloso é fertilíssimo, principalmente as serras de *Maranguape*, *Aratanha* e *Palmeiras*, que estão atualmente cobertas de grandes maniçobais, **cafezais**, fruteiras, e os vales de **canaviais**; todo o mais terreno é próprio para a cultura do **algodão**, mandioca e legumes. (CARVALHO, 1912, p. 10) (grifos nossos)

No último quartel do século XIX, as serras de Maranguape, Aratanha e Palmeiras constituem, em escala territorial, um cordão serrano que interconecta as três vilas durante o século XIX. A primeira é a serra à qual se deu o mesmo nome da cidade alçada aos seus pés, também recheada de sítios, fazendas e terrenos para o cultivo de frutíferas e café, dando destaque para o último²³. A segunda, serra da Aratanha, fica entre os municípios de Maranguape

²¹ Divisa física entre Maranguape e Pacatuba

²² Parte pertencente a Maranguape, até meados dos anos XX do maciço de Baturité

²³ Freire Alemão, no ano de 1861, em sua passagem por Maranguape, faz uma descrição breve do relato transmitido pelos moradores da primeira plantação de café na vila na serra junta à cidade, datando, segundo o informe, de muito antes da metade do século XIX. Ao ler, é quase impossível não atribuir um caráter folclórico, quase místico da descrição, onde a planta do café já estava presente na serra antes mesmo dos empreendimentos futuros. Segue a transcrição do texto: “Foi Joaquim Lopes de Abreu Lage, português morador em Jararaú ao pé da serra de Maranguape (onde há boas laranjas) o que primeiro plantou café nesta serra, cujas sementes, se conta, que as obteve de um caboclo, que, andando à caça no alto, ou linha da serra de Maranguape, coberto então de mata virgem, descobriu no meio do mato um pé desta planta, que ele desconhecia, carregado de fruto, e apresenta a Joaquim Lopes, estando presente também um sobrinho deste, Jerônimo Ferreira Braga, os quais conhecendo ser a fruta do cafezeiro, se decidiu Jerônimo a ir no dia seguinte com o caboclo, a ver a planta. Com efeito lá foram, mas não foi então possível o caboclo achá-la. Enfadado, Jerônimo, e outros que também o acompanharam se

e Pacatuba, servindo de divisa – sendo o lado maranguapense conhecido hoje em dia como “Vidal” – e próximo de Jubaia, um dos seus mais antigos e importantes distritos. A última serra citada se refere à relevante fatia do maciço de Baturité, que também fazia parte de Maranguape. Conhecida como a povoação – posteriormente distrito – de Palmeiras, hoje município independente de Palmácia. Palmácia, anteriormente à sua emancipação, fazia a fronteira entre Maranguape e a serra de Baturité, sendo um distrito afamado por seus engenhos de cana e fazendas de cultivo de café.

Os apontamentos presentes nos escritos de Senador Pompeu e na monografia do juiz José Pires de Carvalho demonstram a intenção tanto de exaltar, como difundir e incitar o maior aproveitamento, especialmente agrário, dessas serras próximas à Fortaleza. Reafirmam a importância do cultivo das serras durante a segunda metade do oitocentos.

A utilização do território das serras, em pauta, e o crescimento da proeminência dessas produções podem ser entrevistas na análise do Relatório de Presidente de Província, Dr. José da Cunha Figueiredo Junior, de 1863 (Tabelas 2 e 3). Observa-se, a partir do Relatório, que a maior quantidade de locais de produção no território cearense, tanto de café quanto de algodão, estão presentes em Maranguape, Pacatuba e Baturité. Apesar de não aparecerem os dados relativos de roçados de algodão de Baturité, a sua produção, segundo o relatório, foi quase equivalente à registrada em Imperatriz.

Tabela 2 – Registro da quantidade de fazendas de café por vila a partir dos dados apresentados no relatório de presidente de província de 1863

Vilas	Nº de fazendas
Baturité com Acarape	240
Maranguape com Pacatuba	140
Fortaleza	50
Villa-Viçosa	40
Imperatriz e Santa Cruz	35
Canindé	32

Fonte: CEARÁ (Estado). **Relatório Assembleia Legislativa Provincial do Ceará**. Sessão ordinária de 1 de outubro de 1862. Typographia Brasileira de Paiva e Companhia: Ceará, 1863.

retirou, ficando o caboclo só na diligência, até que enfim o encontrou; e marcando bem o lugar voltou para casa. Voltaram depois lá e acham com efeito um pé de café carregado de fruto, tendo já em roda grande número de filhos. À vista disso Joaquim Lopes foi abrir um sítio naquele lugar aproveitando o dito pé de café, e fazendo maior plantação com as mudas que havia em redor. Este sítio ainda existe, com a plantação de café. Joaquim Lopes, que tinha grande número de escravos fez aí grande lavoura de café. Este homem morreu haverá 8 anos; e já bastante velho. O Padre Araujo, que conta isto de ouvido, diz que veio para aqui em 1825, e então era ainda a cultura pequena do Joaquim Lopes, só para seu gasto, e para dar semente a algum amigo. O que se bebia nesse tempo vinha de Pernambuco e vendia-se no Ceará a 400 e 420 a libra. Na Aratanha ainda se não cultivava café nesse tempo.” (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 346).

Tabela 3 - Registro da quantidade de estabelecimentos e roçados de algodão por vila a partir dos dados apresentados no relatório de presidente de província de 1863

Vilas	Nº de estabelecimentos ou roçados
Imperatriz	320
Fortaleza	70
Maranguape com Pacatuba	60
Aracati	50
Maria Pereira	50
Baturité com Acarape	-

Fonte: CEARÁ (Estado). **Relatório Assembleia Legislativa Provincial do Ceará**. Sessão ordinária de 1 de outubro de 1862. Typographia Brasileira de Paiva e Companhia: Ceará, 1863.

Também no ano de 1863 o crescimento da produção da aguardente de cana começa a ser notado pelos governantes cearenses, fazendo com que no mesmo relatório anual da província, Dr. José da Cunha Figueiredo Junior, pela primeira vez, demonstrasse interesse em detalhar a produção desta bebida alcoólica localmente manufaturada.

Canna – aguardente – Depois que o fabrico de açúcar tomou mais desenvolvimento, a aguardente tem diminuído, ao menos quanto à exportação. Nos seguintes exercícios não tem figurado. Todavia fabrica-se em grande quantidade por toda província. Seu consumo interno e exportação para as costas das províncias vizinhas é bastante extenso. Segundo informações que se obtiveram de 10 municípios, faltando de 20, e entre estes o da capital, o fabrico de aguardente da 266:000 canadas; e supondo que nos outros 20 se fabriquem 134, se elevará a produção a 400:000 canadas, que ao preço médio de 1/000 dá 400:000/000. (CEARÁ, 1863, p. 47)

Das 400.000 canadas²⁴ (aproximadamente 800.000 litros) apontadas, 350.000 são dadas como consumidas na província, sendo, dos municípios declarantes, 54.000 produzidas em Maranguape (com maior produção), seguido de Baturité, com 50.800, Aracati com 50.000 e Crato com 30.000. Logo, o município de Maranguape também já se destacava como um dos grandes produtores de cachaça do Ceará.

Da mesma forma, é importante notar que o pioneirismo maranguapense na produção de aguardente se dá aliado à produção de açúcar – indicando a extensão do cultivo de cana-de-açúcar na região –, onde o mesmo município figura como maior produtor, com 63.000 arrobas do total de 250.000 produzidas no Ceará no mesmo ano (CEARÁ, 1863, p. 50).

Tais apontamentos, confirmam a importância da produção dos mesmos gêneros agrícolas entre os municípios de Maranguape, Pacatuba e Baturité. As serras presentes entre essas vilas, foram espaços determinantes na produção de algodão, café e cana. Doravante,

²⁴ Unidade de medida presente nos documentos do período. Aproximadamente, podemos considerar que cada canada, nos padrões de hoje, equivalia a dois litros. Contudo, essa medição não pode ser precisa por conta das variações existentes de região para região.

buscaremos compreender como se deu a produção de aguardente de cana em meio a essas regiões de serra.

3 A AGUARDENTE DE CANA E A CIRCULAÇÃO DOS PRODUTOS DA REDE URBANA

Para além da apreensão espacial da distribuição dos fixos presentes em uma rede urbana, outro importante aspecto para compreender a complexidade das conexões em rede se dá pela compreensão do conjunto de fluxos construtores dos elos entre seus nós. Tal percepção nos permite entender de que maneira as conexões se constituem; sustentando, comunicando e interligando os fixos - cidades, vilas, distritos e fazendas – em rede.

Tratando-se da rede urbana entre os municípios de Maranguape, Pacatuba, Baturité e Fortaleza, sabemos que grande parte das conexões entre estes municípios serranos e a capital cearense se deu por conta da circulação de produtos advindos das serras que, ou eram exportados, ou eram consumidos em Fortaleza. A construção da Estrada de Ferro de Baturité em 1875 intensificou as conexões entre as serras e Fortaleza, expressando interesse do Estado e de agentes privados sobre tais regiões serranas.

Entrementes, dentre os produtos provenientes das serras próximas, a aguardente de cana, paulatinamente, durante a segunda metade do século XIX, cresce seu volume de produção e circulação, chegando ao seu auge nos últimos anos do mesmo século. Neste capítulo, buscaremos compreender como se deu o crescimento da produção e a circulação da aguardente de cana produzida nas serras próximas de Fortaleza.

3.1 Maranguape, Fortaleza e as regiões de serra: a rede urbana e a produção de cachaça

No decorrer desse tópico, almejamos compreender o contexto em que se deu o rápido crescimento das atividades relacionadas com a aguardente de cana no Ceará ao final do século XIX. Buscamos perceber o aumento da produção em Maranguape, na segunda metade do século XIX, quando a cidade se manteve como maior produtora de aguardente em volume na província. A produção maranguapense ganha destaque dentre as regiões de serras próximas a Fortaleza, superando largamente os números registrados por Baturité e Pacatuba.

3.1.1 A desaceleração dos cultivos de café e algodão no Ceará no final do século XIX

Como já é sabido pela historiografia cearense, a Guerra de Secessão, também conhecida como Guerra Civil dos Estados Unidos, iniciada nos primeiros anos da década de 1860 em conjunto com o crescimento das necessidades industriais da Europa ocidental,

impulsionaram ainda mais a atividade de exportação do algodão na província do Ceará. (TAKEYA, 1995, p.104).

O crescimento dessa atividade econômica foi primaz para a aceleração do enriquecimento e da consequente hegemonia econômica e política de Fortaleza no território da Província. Esta nova condição hegemônica esteve, dentre outros fatores, associada ao aumento da produção do algodão nos municípios de Maranguape, Pacatuba e Baturité; que por sua vez decorria das condições favoráveis de solo, clima e pela própria proximidade com Fortaleza.

O algodão, conjuntamente com o café, matéria-prima largamente produzida em tais regiões serranas, era transportado para o porto de Fortaleza e de lá conduzido para fora do país, abastecendo o mercado Europeu e em menor escala o americano, principalmente durante a guerra civil, dadas as condições internas desfavoráveis²⁵.

[...] a Europa (e em medida menor os Estados Unidos) descobriram mercadorias valiosas para importar da grande região subdesenvolvida – guano do Peru, tabaco de Cuba e de outras áreas, algodão do Brasil e de outros lugares (especialmente durante a Guerra Civil Americana), café (depois de 1840 sobretudo do Brasil), nitratos do Peru etc. (HOBBSAWM, 1979, p. 192)

Contudo, como assevera Hobsbawm, a expansão do sistema capitalista sofreu mudanças no decorrer do século, em particular ao se aproximar o fim da centúria. A volatilidade do mercado europeu de importação de produtos advindo da América do Sul e o fim da Guerra Civil nos Estados Unidos da América promoveram processual queda da rentabilidade da produção cearense de café e algodão, uma vez que tal produção encontrava-se diretamente relacionada com o mercado externo. Essa desaceleração econômica, em conjunto com a queda da produção destes gêneros nas últimas décadas do século XIX, afetou diretamente tanto a capital, na sua condição de polo exportador, como as regiões de serra produtoras da matéria-prima em questão.

²⁵ Vale ressaltar que o crescimento e as modificações na produção algodoeira cearense nesse período não devem ser creditados somente aos fatores externos favoráveis supracitados. As questões entorno da técnica e a forma como se desenvolveu da lavoura do algodão já vindo das décadas anteriores devem ser encaradas como elementos primordiais para a compreensão desse processo. SANTOS, quando cita das questões relacionadas com o trato da agricultura do algodão no período, assevera que “não pugnamos pela vereda simplista no sentido de afirmar que a Guerra dos Estados Unidos foi o principal, e único, fator de diferenciação na forma como variados sujeitos passaram a mudar seus modos de regulação do tempo de trabalho e que a partir daí se deu uma maior intensificação de arruinamento do solo; contudo, também não podemos negar a profunda intensificação produtiva nesse período e suas consequências para a terra e seus homens.” SANTOS, Jonatas Jonas Silva dos. Entre a “força da terra” e a “indústria do homem”: algodão, natureza e cultura no Ceará dos oitocentos. 2018. 99f. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, 2018.

É possível entrever as consequências do processo em tela no artigo publicado na Revista da Academia Cearense, no ano de 1896, intitulado “Importância da vida humana como fator de riqueza”. No texto de autoria de Thomaz Pompeu de Sousa Brasil²⁶, são abordados e discutidos diversos aspectos referentes à valoração da economia e da sociedade fortalezense no final do século XIX, buscando rumos para o seu futuro. A escrita revela a preocupação de Thomaz Pompeu, descrevendo a decadência das lavouras de algodão e café.

Os sítios frescos, ou que por suas condições topográficas estão menos sujeitas as transições bruscas das estações, são laborados cuidadosamente. Nas serras de Maranguape e Aratanha a luta do agricultor para fazer produzir o café tornou-se quase improfícua, porque de ano para ano a preciosa rubiácea menos dá, devido em grande parte ao deslavoamento do solo, da camada da terra de vegetal que se adelgaça pelas corrosões pluviais. O mesmo vai acontecendo em Baturité. As lavouras de algodão, pelo preço, ínfimo que atingiu nos mercados consumidores este produto, não compensa sequer os gastos de produção, sobretudo com a elevação dos salários e dos transportes. (BRASIL, 1896, p. 26-27)

Especialmente se referindo às regiões de serra de Maranguape, Pacatuba e Baturité, muito provavelmente por sua importância nessas culturas, o texto sinaliza de maneira clara e em tom de alarme que o pouco rendimento e a baixa produtividade desse modelo agrícola de exportação encabeçado pelo algodão e pelo café estavam em crise no Ceará aos finais do século XIX.

O problema apontado por Thomaz Pompeu de Sousa Brasil foi também abordado pelo presidente da província, José Freire Bezerril Fontenelle, em relatório de 1 de junho de 1895. O então presidente, ao fundamentar a diminuição da receita cearense no final do século, atribui tal infortúnio ao mau momento das culturas de exportação, especialmente o algodão. Ainda segundo José Freire Bezerril Fontenelle, a principal e única causa da adversidade foram os vigorosos invernos que vinham acometendo a Província desde o ano anterior.

Como já previa o meu antecessor e o disse no seu relatório, a receita de 1894 ficou inferior à de 1893 [...] resultado principalmente da deficiência da produção agrícola, consequência do rigoroso e extenso inverno do ano passado. Foi minguada a exportação de alguns produtos agrícolas, especialmente do algodão, comparada com a do ano anterior. Ainda este ano milita a mesma causa, embora com menor intensidade para a exiguidade da produção de certos gêneros [...] (CEARÁ, 1895, p. 411)

A análise dos relatos nos demonstra que a deficiência da produção provocada pelo “deslavoamento do solo da camada da terra de vegetal”, sinalizada em conjunto com a queda dos preços do algodão e do café cearenses no mercado internacional foram responsáveis por

²⁶ Filho e homônimo de seu pai, Thomaz Pompeu de Sousa Brasil, conhecido também como Senador Pompeu.

desestabilizarem a produção e a distribuição de ambos os gêneros de exportação na Província no final do século XIX.

Acreditamos que a baixa receita vivenciada pelas lavouras de café e de algodão despertaram descontentamento tanto dos produtores dessas regiões de serra quanto da administração pública provincial, que até então encontrava na produção do café e do algodão a manutenção e riqueza provincial. Nos últimos anos do século XIX, concomitante a parcial alteração nos interesses nas economias cafeeicultora e algodoeira desses municípios - em especial, Baturité, Pacatuba e Maranguape - observa-se o crescimento dos valores relacionados com a produção de aguardente de cana.

Não queremos insinuar que a aguardente de cana disputou espaço ou substituiu os rendimentos com as culturas do café e do algodão, haja vista tanto o forte valor de exportação dessas culturas durante quase todo o século XIX, quanto a já referenciada coexistência das três culturas – algodão, café e cana. Consideramos que, no final dos oitocentos, a desaceleração parcial dos níveis de produção do café e do algodão abriu espaço para a indústria da aguardente de cana alavancar um pico de crescimento relevante na província do Ceará. Os derivados da cana ganharam destaque na economia provincial, em especial o oriundo da indústria da destilação que galga projeção nos fluxos de exportação; sobretudo em comparação com as décadas passadas, quando a quantidade exportada, em geral, ficava à sombra do açúcar e, principalmente, da rapadura.

3.1.2 O crescimento da produção de cachaça no final do século XIX

Os valores relativos à produção e exportação de aguardente de cana apresentados sequencialmente pela Junta Comercial nos relatórios dos presidentes de província do Ceará, de 1894 e 1895, assinalam considerável elevação do número de litros de cachaça produzidos e exportados. Faz-se necessário afirmar que os dados relativos à produção de aguardente quase nunca foram registrados pela administração pública nos anos anteriores.

Segundo estes relatórios, a produção de aguardente de cana cearense cresceu, em um intervalo curto de tempo, de 3.134.434 litros registrados em 1894 para 9.803.015 litros em 1895, enquanto as exportações passaram de 2.129.671 litros para 5.447.743 litros e as importações de 571.037 litros para 681.819, respectivamente.

Na tabela abaixo, dispomos os números apresentados pela Junta Comercial. Para enriquecer nossa discussão, organizamos conjuntamente com os registros referentes à

aguardente de cana os quantitativos apresentados quanto a produção, consumo, importação e exportação do açúcar e rapadura, dois outros principais produtos derivados do beneficiamento da cana de açúcar no estado do Ceará.

Tabela 4 – Valores de produção, consumo, importação e exportação dos produtos advindos do beneficiamento de cana-de-açúcar no Ceará durante os anos de 1894 e 1895

	PRODUZIDO		CONSUMIDO		IMPORTADO		EXPORTADO	
	1894	1895	1894	1895	1894	1895	1894	1895
AÇÚCAR (Kg)	203.085	645.358	710.468	621.973	736.783	531.395	232.400	526.400
AGUARDENTE (L)	3.134.434	9.803.015	1.553.940	2.407.911	571.037	681.819	2.129.671	5.447.743
RAPADURA (Kg)	6.699.430	16.205.560	5.693.285	9.971.529	2.685.505	5.594.250	3.621.650	3.199.940

Fonte: Relatórios de província do Ceará dos anos de 1895 e 1896.

Para além de indicar o crescimento da importância da cachaça no Ceará, a tabela de valores também evidencia alteração nas formas de escoamento dessa produção em particular. Chama atenção o crescimento das exportações, que apesar da pouca expressividade nas décadas anteriores do século XIX, aparecem, doravante, como um importante instrumento de distribuição da aguardente de cana cearense.

O impacto do aumento da exportação fica mais claro se nos atentarmos para os registros de dois presidentes do Ceará sobre a exportação do destilado da cana nos anos de 1863 e 1881. O Dr. José da Cunha Figueiredo Junior registrou, em 1863, que “depois que o fabrico de açúcar tomou mais desenvolvimento, a aguardente tem diminuído, ao menos quanto à exportação” (CEARÁ, 1863, p. 47). O segundo relatório, apresentado pelo presidente da província Senador Pedro Leão Velloso, em 1881, embora não apresente qualquer valor, seja de importação ou de produção, afirma que “em 1880 a exportação de aguardente pelos diversos portos da província foi de 8.833 litros” (CEARÁ, 1881, p. 20).

É clara a diferença entre o cenário de distribuição da aguardente de cana de 1863 e 1880 para os últimos anos do século, uma vez que nos anos de 1894 e 1895 a exportação foi o principal meio de escoamento da produção cearense. O acréscimo da atividade de exportação

trouxe um novo mercado para a aguardente cearense, sendo importante para o estímulo da produção do destilado e responsável por expandir ainda mais o leque de possibilidades para distribuição da cachaça cearense. Vale apontar que em ambos os anos de 1894 e 1895, o número de litros de quantidade de aguardente consumidos dentro do Ceará foi menor do que o valor exportado.

Os auspícios dessa janela de crescimento da aguardente de cana no Ceará já tinham sido notados aproximadamente dez anos antes dos números apresentados na tabela acima. No relatório do presidente Joaquim da Costa Barrada, de 1886, ao dissertar sobre o futuro da agricultura de cana-de-açúcar na província, apesar de não se referir às maneiras de distribuição, aponta que há margem para a criação de novas fábricas de produção de açúcar e aguardente nas regiões aonde o cultivo já se fazia presente, ou seja, em Maranguape, Pacatuba e Baturité, assim como de outros municípios próximos a Fortaleza.

Cultivada apenas a quarenta anos na província e nos municípios de Mecejana, Baturité, Acarape, Pacatuba, Maranguape, Cascavel e Aquiraz, a cana de açúcar, depois da seca, tem sido plantada em maior escala. [...] embora animadora esta produção é ainda muito inferior a que deveria ser, quando aproveitados todos os terrenos destes municípios apropriados a cultura. Nas condições em que se acha a província, fora irreflexão iniciar melhoramentos custosos, impossíveis de suportar pelo tesouro provincial e mais ainda pela fortuna particular. Cabe, entretanto, lembrar a conveniência de colocar em cada um dos referidos municípios pequenas fábricas centrais, que, trazendo a divisão do fabrico e da cultura, se encarreguem de comprar cana e fabricar com aparelhos aperfeiçoados o açúcar e aguardente. (CEARÁ, 1886, p.53)

Contudo, a fabricação de açúcar não apresentou o crescimento desejado pelo presidente. A produção do açúcar, mesmo com avanços, ainda se mostrava pouco convincente, fazendo com que as importações fossem três vezes maiores que a produção em 1894. Mesmo com o crescimento da produção apresentado em 1895, disparidades entre os 203.085 quilos de açúcar produzidos no Ceará em 1894 e os 645.358 quilos consumidos evidenciam tal contexto (TABELA 4).

Em conjunto a essas informações, não devemos negligenciar a situação do mercado do açúcar cearense estar bastante interligado com Pernambuco e outros estados vizinhos fornecedores do produto, fatores decisivos que refletiam nos números de exportações e importações.

Mesmo que o salto da produção em 1895 tenha superado o consumo interno da província, ainda percebemos que as exportações e importações de açúcar continuavam altas. Logo, não houve modificação no cenário econômico e o jogo de trocas entre as províncias próximas que, dificilmente, em um curto intervalo de tempo, sofreria grandes mudanças.

O problema da produção açucareira no Ceará durante o século XIX também foi alvo de discussão na província antes de 1894 e 1895. Em 1886, em seu pronunciamento de transferência de cargo na Assembleia Legislativa Provincial, novamente o presidente Joaquim da Costa Barrada defendeu a importância em fomentar o fabrico da aguardente de cana e de açúcar na província, apontando justamente a dependência do Ceará a Pernambuco no abastecimento do último.

A cana-de-açúcar, que até há pouco tempo, era somente aplicada para o mel e rapaduras, já vem sendo cada vez mais aproveitada para o fabrico de aguardente e açúcar, que esperamos chegará dentro em pouco a substituir o açúcar importado de Pernambuco para o consumo desta província a vista do grande desenvolvimento desta planta, que na comarca do Crato e em alguns outros pontos da província não é mister ser replantada durante muitos anos (CEARÁ, 1886, p. 38)

Os produtos oriundos dos engenhos de cana-de-açúcar cearenses que se sobressaíam foram a rapadura e a aguardente – deixando o açúcar em segundo plano –, especialmente por demonstrarem seu potencial de consumo interno, produção e exportação. No entanto, o crescimento de ambos não pode ser atribuído apenas pelos percalços da produção açucareira. Das vantagens frente à fabricação do açúcar, temos que, no processo fabril, tanto a rapadura quanto a cachaça demandam menor quantidade de técnica e equipamento para a sua elaboração, poupando ao engenho os gastos com a maior estruturação dos espaços de produção.²⁷

O processo de produção do açúcar era pautado por etapas diversas, acarretando mais despesas, a exemplo dos gastos com tachos e materiais de metal de alto custo de compra e manutenção. Também, nem a cachaça nem a rapadura passavam por processos mais complexos e demorados, como é o caso do refinamento e o branqueamento do açúcar, muitas vezes realizados fora da província ou do país, a depender da época e das posses do engenho, por conta de suas especificidades.

Junto a isso, a questão da mão-de-obra. No caso do açúcar, a produção em larga escala e a maior quantidade de etapas adjuntas da complexidade na execução exigia um maior número de trabalhadores. Tal não acontecia na produção da rapadura e da cachaça, uma vez que seus processos eram mais simples e demandavam menor mão de obra e espaço, com poucos trabalhadores contratados ou somente empreendida pela força familiar.

Essas diferenças de matérias e técnicas de produção foram notadas por Souza (2004) que, ao citar os engenhos de beneficiamento de cana e suas diferenciações na região

²⁷ Ver GAMA, Ruy. **Engenho e tecnologia**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1983. p. 359

aurífera de Minas Gerais no século XVIII, aponta a dualidade entre os que se ocupavam da produção de açúcar com os outros, com menos recursos, voltados à elaboração de rapadura e aguardente de cana.

Criou-se, contudo, uma dicotomia, com os grandes engenhos dedicando-se prioritariamente ao açúcar e tendo em vista o mercado externo, e as engenhocas – na maioria das vezes clandestinas e sem a aparelhagem necessária à produção de açúcar e muito menos o capital para adquiri-lo – dedicando-se exclusivamente à produção de rapadura e cachaça [...] (SOUZA, 2004, p. 57)

3.1.3 O contexto maranguapense da produção de aguardente de cana

Ao analisar os impactos do novo momento vivenciado pela produção e distribuição da cachaça cearense, característicos dos últimos anos do século XIX nos municípios de Maranguape, Pacatuba e Baturité, percebemos que o município de Maranguape apresentou um aumento significativo de sua produção; fator que o destacou ainda mais entre os municípios das regiões serranas próximas da capital.

Também baseada nos dados disponibilizados pela Junta Comercial no relatório de província do ano de 1895, a tabela abaixo indica as quantidades de aguardente de cana produzidas, consumidas, importadas e exportadas pelos três municípios serranos próximos de Fortaleza em questão, possibilitando paralelo de seus volumes de produção com o pico produtivo de aproximadamente 9 milhões de litros de aguardente de cana, ocorrido na Província do Ceará no mesmo ano.

Tabela 5 – Valores de produção, consumo, importação e exportação dos produtos advindos do beneficiamento de cana-de-açúcar nos municípios de Maranguape, Baturité e Pacatuba durante os anos de 1895

	PRODUZIDO (L)	CONSUMIDO (L)	IMPORTADO (L)	EXPORTADO (L)
MARANGUAPE	768.000	48.000	-	720.000
BATURITÉ	85.000	33.540	-	51.460
PACATUBA	37.100	137.100	100.000	-

Fonte: Relatório de província de 1895.

Em consonância com as primeiras informações sobre a produção de aguardente de cana no Ceará, apresentados no relatório de província elaborado por Dr. José da Cunha Figueiredo Junior em 1863²⁸, quando a quantidade de cachaça total foi estimada em 400 mil canadas, destinadas quase exclusivamente para o mercado interno, Maranguape permanece não

²⁸ Ver página 53

só como maior produtor dentre os três municípios, mas mantém a posição de primeiro produtor da Província se comparado com todos os outros municípios listados pela administração pública – que enviaram seus números para a apuração referentes ao ano de 1895.

De 768.000 litros de cachaça provenientes dos seus engenhos em 1895, apenas 48.000 foram registrados como consumidos pelo mercado interno, sendo a maioria, 720.000 litros, destinados à exportação. Corroborando com a tendência do crescimento e progressivo aumento da importância da atividade de exportação para o escoamento desse produto, grande parte da cachaça produzida em Maranguape vinculava-se e foi afetada bruscamente pelas mudanças nas formas de distribuição da aguardente de cana no Ceará, pois claramente dependia das exportações para o seu escoamento.

É notório quão proeminente e volumosa se tornou a produção de cachaça de Maranguape em comparação com a situação dos outros municípios. Aos finais do século XIX, a quantidade de aguardente de cana produzida nos engenhos maranguapenses chega a superar 9 vezes o número atribuído a Baturité e mais de 20 vezes a produção de Pacatuba, representando 86% do total, enquanto do total de volume de aguardente de cana exportada Maranguape representa mais de 93%. O ranking de produção de aguardente de cana foi apresentado no relatório de 1895 da seguinte forma: 1º Maranguape (768.000 litros); 2º Missão Velha (210.000 litros); 3º Paracuru (200.000 litros) (CEARÁ, 1895, p. 125).

Costa (2009), buscando contextualizar e compreender o crescimento da produção de aguardente de cana nas serras próximas a Fortaleza, ao se referir à força de Maranguape nesse segmento produtivo na região, acaba creditando a uma só unidade fabril. O autor afirma que “a primazia de Maranguape sobre os demais municípios deve-se a instalação da fábrica de aguardente de cana Ypióca que iniciou sua formação caseira em 1847” (COSTA, 2009, p. 43).

Apesar da incontestável importância e peso de seu trabalho de pesquisa para a história da aguardente de cana cearense, a afirmação nos parece um pouco precipitada, ao passo que a profusão de engenhos com alambique presentes no município de Maranguape, no final do século XIX, não poderia ser negligenciada em favor somente do engenho da Ypióca.

Soma-se a isso que, durante o período de crescimento dos números na produção de aguardente de cana em Maranguape, o engenho Ypióca não figurava dentre os principais produtores do município. O livro de memórias de Zé Leite (2006), funcionário que por toda sua vida trabalhou no dito engenho, cita as dificuldades sofridas pela família para alavancar a sua

produção, que ainda em 1920 contava com dispositivos rudimentares de plantar e destilar aguardente de cana.

Certo dia, ele conversando com Dona Eugênia disse: “quem sabe minha mãe, se um dia não seremos um dos grandes produtores de aguardente do Estado do Ceará”? Mas, Paulo Campos trabalhava com muitas dificuldades no cultivo da terra. Todo serviço de aração, gradação sulcagem e outros, eram feitos com auxílio de burros e bois. Um arado de ferro, pesando aproximadamente 30 Kg era acoplado em uma junta de firmalo ao terreno, fazendo com que o mesmo penetrasse de 20 a 25 cm no solo. Era um esforço tremendo para aqueles animais [...] (LEITE, 2006, p. 31)

Portanto, deve-se levar em conta que, na primeira metade do século XIX anteriormente ao crescimento da Ypióca, Maranguape ostentou uma extensa quantidade e variedade de engenhos produtores de aguardente de cana de diferentes tipos e formas.

Juarez Leitão (2009), em seu livro “MARANGUAPE: de personagens e fatos históricos”, permite brevemente entrever a dimensão dessa pluralidade ao indicar uma vasta quantidade de nomes de antigas cachaças e seus respectivos produtores presentes mesmo após do sucesso da Ypióca, nos anos 1940 e 1950.

No sítio Tangureira, o pai de Violeta Abreu, católica fervorosa e de grande espírito altruísta, Antoinzinho de Abreu fabricava a **Tangureira**; Raimundo Herbster produzia a **Pirapora**, no sítio do mesmo nome, Anastácia Brega, em outro sítio, produzia a **Lira de Ouro** (envelhecida em imburana) e a **Lira de Prata**; Raul Cabral fabricava a **Sapupara** no sítio do mesmo nome; José Prata, a **Fio de Ouro** e a **Fio de Prata**; Dedé Carioca, a **Carioquinha**; José Batista Braga, as marcas **Caduca** e **Gereraú**; José Medeiros; a **Vovó** e a **Vovó Extra**. Dandiz Cirico, a **Dandiz** e a **Tabatinga**; Miguel Câmara, a **Coroca**; Antônio Simplício, a **Umarizeiras**; Álvaro Câmara, a **Jubainha** e Máximo Linhares, na fazenda Água Verde, a famosa **Trinca de Três**. No sítio São Luis da Sapupara, informação de João Marinho de Andrade Neto, dão conta que as cachaças **Rubi** e **Lourinha**, foram produzidas em diferentes épocas por seus ancestrais: Miguel Alves da Silva Câmara, Bento Aníbal do Bonfim e João Marinho Albuquerque de Andrade. (LEITÃO, 2009, 130)

Estes produtores resistiam frente à crescente produção do engenho responsável pela Ypióca. Hoje a marca alcançou destaque internacional e é detentora de uma enorme fortuna. Lembramos que seus tempos de glória foram atingidos somente após meados do século XX.

Com a terceira geração – senhor Paulo Campos – houve um impulso no ritmo de desenvolvimento da fábrica, que na época, lá pelos idos de 1949, o pequeno engenho já possuía três moendas com capacidade de moagem para 30 ou 35 toneladas de cana por dia, o que era um grande feito. Hoje, esta mesma quantidade é moída em uma hora. (SINBECE, 1992, p. 43)

3.2 O elo de ferro: o fortalecimento das relações com a Capital a partir da Estrada de Ferro de Baturité.

Mas, como ocorreu a distribuição e locomoção de pessoas e mercadorias na rede urbana apresentada anteriormente? Para tal, investigaremos a circulação de aguardente de cana entre Fortaleza e Maranguape. Analisamos brevemente as condições físicas das vias de ligação entre as duas cidades, dando destaque para a fundação do ramal de Maranguape da via férrea cearense, inaugurada em 1875, e os impactos que esta nova forma de transporte causou na distribuição da aguardente de cana produzida.

3.2.1 A estação de trem chega a Maranguape

A poesia sem título, “oferecida aos empresários do ramal-férreo de Maranguape” (MARANGUAPENSE, 19 de setembro de 1875, p. 3), publicada em edição especial do periódico, hebdomadário, intitulado “Maranguapense: jornal literário, comercial e noticioso”, em 19 de setembro de 1875, fora recitada no dia 07 de setembro do mesmo ano, na ocasião da cerimônia de inauguração do ramal de Maranguape da Estrada de Ferro de Baturité, ocorrida, não por acaso, no dia de comemoração da independência brasileira.

De autoria de Antônio Mavignier Lopes Gama²⁹, a dita poesia demonstra de maneira explícita os sentimentos de progresso e desenvolvimento vivenciados tanto pelo autor maranguapense quanto pela população presente no momento da chegada da locomotiva em sua cidade.

Expande-te Maranguape, alegre-te!
Que o leão de fogo já tu vés aqui!
Vencendo milhas, voltara pra alli,
A’ grande gruta que tem na Fortaleza

Elle, quotidiano e com pressa,
Em wagons te trará gente-artefactos...
Um tal progresso vão mostrar os factos
E de teu seio partirão as provas.

Assim, Maranguape tens venturas novas,
Já no transporte de teus charos filhos,
Já no productos teus, que pelos trilhos
Irão ter à Capital rapidamente

Quem pois, meu Deus, hoje não sente
Palpitar o coração todo em prazer?
Quem ao progresso – olhos cerra não quer ver
Do século dezenove as luzes magnas?

[...]

²⁹ Farmacêutico maranguapense reconhecido por participar do movimento abolicionista no município na década de 80 do século XIX. Fez parte da Sociedade Libertadora Maranguapense fundada em 1º de maio de 1881.

A terra exulte da fresca Pirapora,
 Das serras verdejantes – cultivadas,
 Das canas nas planícies bem plantadas;
 E exulte, exulte esta cidade!

[...] (MARANGUAPENSE, 19 de setembro de 1897, p. 4)

Não eram poucos os motivos para a festividade, uma vez que a moderna estrada de ferro representou, para a acanhada vila serrana, se comparada com a antiga e precária estrada de terra utilizada anteriormente para o mesmo fim, uma conexão mais franca e eficiente com a capital, pois “com o trem os maranguapenses conquistaram, ainda no século XIX, um excelente meio de escoamento de sua produção e de intensificação de seu vínculo com a Capital” (LEITÃO, 2009, p. 66).

A via férrea serviria, na opinião de Antônio Mavigner, de aparelho potencializador para que Maranguape usufruísse de forma mais plena do auge econômico e social angariado recentemente por Fortaleza, em boa parte dependente das riquezas advindas da exportação do algodão, do café e da cana, especialmente do primeiro, despertando assim forte pressentimento de prosperidade e, conseqüentemente, aumentando as expectativas do futuro próximo para os habitantes dessa vila. A instalação da via férrea também fortaleceu o fluxo de pessoas, informações e ideias – precariamente mantida pelos jornais, missivas e documentos oficiais manuscritos –, interligando os pontos nodais - povoados, vilas e cidades – da rede urbana regional encurtando distância e em menor espaço de tempo.

A melhoria na celeridade e comodidade do transporte de indivíduos e mensagens também foi destaque na cerimônia de implantação da infraestrutura ferroviária por parte dos governantes e particulares responsáveis pelo empreendimento. Na mesma edição do jornal aonde está presente a poesia de Antonio Mavignier, o discurso proferido por Maria da Ascensão Mendes, referenciada como filha do Capitão Manoel Cesário Mendes, fez questão de reiterar os avanços nesse quesito, explanando que “as quatro longas horas de ontem empregadas em uma viagem incômodas estão hoje reduzidas para uma curta hora de distração; e amanhã o telegrafo comunicará nossos pensamentos como se constituíssemos uma só família” (MARANGUAPENSE, 19 de setembro de 1875, p. 3).

A longa e fatigante viagem de quatro horas, descrita pela interlocutora, era realizada através da antiga estrada de terra responsável por interligar Maranguape a Fortaleza que, apesar ter sido idealizada no final da década de 30 do século XIX, no decurso do governo de José

Martiniano de Alencar (LEITÃO, 2009, p. 65), somente foi construída, efetivamente, em 1851, à mesma época que a povoação agraciada alçou status de vila.

A reclamação feita por Maria da Ascensão do tempo gasto para se deslocar de Maranguape para Fortaleza por meio dessa via era justificada pelo conjunto de inconvenientes presentes nela, que muito ultrapassavam as necessidades de reparos e manutenção comuns à maioria das estradas³⁰ daquela época, acarretando “uma demora maior que o esperado por ser feito em uma via que não comportava a capacidade do crescimento comercial que se dava entre as duas vilas por ser pequena e de trajeto sinuoso, o que tornava o transporte das carroças lento” (MACIEL, 2011, p. 25).

De acordo com Reis (2015), as condições das estradas de terra cearenses do século XIX eram lastimosas. Quanto às dificuldades de transporte de mercadorias, afirma que “o pequeno número de estradas que dessem passagem razoável para que os carros de boi percorressem o interior cearense e retirassem o excedente das produções agrícolas era mais preocupante que a própria seca”. E acrescenta: “o Ceará, no que concerne a um desenvolvimento econômico, parecia carecer de bons caminhos, para além das águas e chuvas.”

Além do trajeto sinuoso e de ser estreita, ainda existiam os transtornos causados pelas pontes de madeira sobre os riachos Vavaú e Mungubeira, que entrecruzavam a dita estrada, fazendo com que, constantemente, para evitar o bloqueio completo do trânsito de pessoas e gêneros, a Câmara da Villa de Maranguape entrasse em contato com o presidente da província solicitando auxílio ou autorização para gastar o dinheiro das rendas públicas no reparo dessas vulneráveis estruturas, especialmente passíveis de sofrerem danos mais graves durante anos de acentuadas quadras chuvosas na Província.

Esta Câmara leva ao conhecimento de Vossa Excelência que, na estrada que segue desta cidade para a Capital, existem nos riachos Vavaú e Mungubeira, deste município duas pontes de madeira bastantes arruinadas, a ponto de impedir o trânsito público. E não tendo esta Câmara verba e nem recurso para mandar fazer os reparos precisos em ditas pontes, comunico a Vossa Excelência para dar as providências que julgar de Direito. (MARANGUAPE, 2 de abril de 1882)

³⁰ Sobre as condições das estradas de terra cearenses do século XIX, Reis (2015), ao tratar das dificuldades de transportar mercadorias por estas vias, cita que “o pequeno número de estradas que dessem passagem razoável para que os carros de boi percorressem o interior cearense e retirassem o excedente das produções agrícolas era mais preocupante que a própria seca. O Ceará, no que concerne a um desenvolvimento econômico, parecia carecer de bons caminhos, para além das águas e chuvas.” REIS, Ana Isabel Ribeiro Parente Cortez. 2015. **O espaço a serviço do tempo: a estrada de ferro de Baturité e a invenção do Ceará**. 402 f. Tese (Doutorado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2015. p. 37

Em contrapartida às solicitações da Câmara de Maranguape, quando o município não detinha os recursos necessários para o conserto das pontes, o governo da Província ordenou ao engenheiro “Berthol” para orçar e realizar a obra requerida, como aparece nos despachos de 4 de dezembro de 1861, publicados pelo jornal O Cearense.

Ao engenheiro Berthol. Ordenando-lhe que procedesse por si ou por pessoa com que contratar aos reparos e consertos de que carecem as pontes da estrada de Maranguape, dependendo com esse serviço até a quantia de 397\$190 rs., que apresentou com seu orçamento em ofício desta data. (O CEARENSE, 17 de dezembro de 1861, p. 2)

A possibilidade de transformar a desconfortável situação de deslocamento entre Maranguape e Fortaleza agradou os habitantes da cidade, doravante detentores da opção de trocar a viagem de quatro horas, no lombo de burros, cavalos ou recostados nas charretes, percorrendo uma estrada de terra recheada de possíveis percalços e imprevistos, por uma hora de distração, descanso e regozijo, aproveitando o conforto dos vanguardistas trilhos recém-inaugurados.

Para além das vantagens físicas auferidas com o ramal da estrada de ferro, outro destaque importante na fala de Maria da Ascensão está presente na sua manifestação em corroborar um vínculo mais concreto e fidedigno entre Maranguape e Fortaleza que, a partir daquela data, estariam constituídos “como uma só família”.

Apesar das curtas palavras, percebe-se a vontade explícita da realização dessa conexão que, no caso, parece partir da classe mais abastada maranguapense, dada a condição da autora de filha de capitão. Consideramos em sua fala o claro desejo da classe abastada de Maranguape de se aproximar e, portanto, se valer do crescimento da capital alcançado durante a segunda metade do século XIX.

Logo, as conexões possibilitadas por meio do trem seriam uma via importante de aproximação dessa elite maranguapense com os ares modernos advindos da capital, mesmo que no período Maranguape fosse caracterizada como prioritariamente agrária. Sabemos que as principais atividades econômicas desempenhadas tanto em Maranguape como em Baturité e Pacatuba estavam concentradas nos tratos com a cana-de-açúcar, o algodão e o café, os três gêneros de exportação em alta nesse período.

Não obstante, devemos perceber a instituição dos trilhos de ferro como uma construção de mão dupla, pois tanto era do interesse das cidades contempladas com as estações de trem estender as suas teias de influência e estreitar relações com a capital, bem como dar vazão a sua produção agrícola excedente ou focada na exportação, quanto importante para

Fortaleza e seu ascendente porto incrementar os laços com as suas regiões produtoras, em sua maioria incrustradas no interior da Província e, principalmente nos primeiros anos de funcionamento da ferrovia, localizadas nas vilas serranas próximas da capital.

O projeto Fortaleza-Pacatuba-Baturité-Crato, anunciado em 1864, elaborava no papel aquilo que era o pensamento e o planejamento territorial da província, por parte da classe senhorial de Fortaleza, isto é, estava sendo pensada uma via férrea que possibilitasse a ampliação da acumulação, o aproveitamento, as valorizações e a exploração das terras privadas (e férteis) e a exploração do trabalho nos sertões e nas serras. A centralização em Fortaleza era o grande trunfo que a garantiria como capital e centro econômico principal, pois pretendia modernizar-se antes das demais, com apoio do Sul do Brasil e com os recursos públicos-privados-estrangeiros nas negociações no interior da província e com a própria Corte. Essa ferrovia apresentava-se como a proposta de um caminho novo, que rompia com certa herança colonial material do Ceará. (Jucier Sousa de Assis, R., & Levi Furtado Sampaio, J, 2012, p. 151)

Idealizando desejos das elites fortalezenses, a locomotiva – além de ser um meio infraestrutural, uma obra pública, capaz de impulsionar a exploração das zonas férteis do interior do estado – foi veículo para a capital edificar-se e adquirir status de prevalência entre as outras cidades do Ceará, acelerando seu desenvolvimento e quebrando a herança colonial advinda da economia do gado e das charqueadas, características desse período³¹.

O rompimento dessa herança colonial, contudo, se deu em parte, pois a construção da Estrada de Ferro de Baturité não escapou dos jogos políticos de favorecimento das elites detentoras de dinheiro e poder, fatores que tanto atrasaram as inúmeras etapas para conclusão das obras – desde elaboração do planejamento até o início dos trabalhos físicos –, quanto nas tomadas de decisões dos engenheiros para elencar os locais onde a ferrovia deveria ou não passar (SOARES, 2015, p. 254).

Soares (2015), ao expor as dificuldades enfrentadas pelo engenheiro Adolfo Hebster, quando assumiu posto importante nos primeiros anos de elaboração do plano da ferrovia, demonstrou claramente as alterações físicas ocorridas pela interferência das vontades de particulares nesse processo, situação responsável por comprometer boa parte da competência e agilidade na sua execução.

A necessidade de se construir a estrada e Baturité, percorrendo um caminho que priorizasse sobretudo um percurso em linha reta foi a orientação inicial acerca dessa referida estrada. A ideia de ressaltar a linha reta visava, por um lado, principalmente a garantir que o caminho se tornasse mais curto, menos dispendioso e, portanto, capaz de ser construído em um período não tão prolongado se comparado a outras possibilidades de traçados. Por outro lado, torna-se relevante dizer que outras

³¹ Sobre a formação das vias e vilas o período colonial cearense ver: JUCÁ NETO, Clovis Ramiro. Os primórdios da organização do espaço e da vila cearense – algumas notas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v.20. n.1. p. 133-163. jan-jun. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/anaismp/v20n1/v20n1a06.pdf>. Acesso em: 03 de jun de 2019

influências afetaram o traçado da estrada, como o interesse particular de certos indivíduos que poderiam ser beneficiados em face à facilidade imposta pelas melhorias proporcionadas pela construção de uma estrada, caso tal obra passasse próxima às suas propriedades. Desta forma, é preciso ressaltar que, conquanto a linha reta tenha prevalecido como ideia original e inicial referente ao percurso da estrada de Baturité, a opção, em breve tempo, por um caminho que priorizasse a proximidade de uma linha reta gerou uma série de problemas que afetaram diretamente o bom andamento das obras da estrada de Baturité, como já pudemos verificar nos embates nos quais estava imerso o engenheiro Herbster. (SOARES, 2015, p. 287)

Entretanto, mesmo com todas as dificuldades e disputas presentes tanto no seu processo de elaboração e idealização quanto na efetiva construção e escolha dos locais de passagem do trem, a inauguração da novidade representou, antes de tudo, a chegada de uma modernidade na escala territorial e urbano na segunda metade do século XIX, significando certo alinhamento do Ceará com as tendências ocidentais vigentes nesse período.

A Estrada de Ferro de Baturité se transformou no principal instrumento do plano de modernização do Ceará, no final do século XIX, que também incluía a construção de portos, teatros, praças, a implementação do telégrafo, entre outros. O foco deste projeto estava concentrado numa transformação tal do espaço cearense pela qual fossem garantidos transporte e comunicação que diminuíssem as distâncias entre os pontos afastados do território e que dessem vazão as tarefas burocráticas do Estado centralizado. Somente assim, poderiam ser alcançados os *melhoramentos* que a Província e, depois, o Estado do Ceará precisavam, enquanto parte de uma nação que se pretendia moderna nos termos impostos pela Europa ocidental. (REIS, 2015, p. 62)

Ao final de todas as expectativas, especulações e pomposidades, alimentadas ferozmente pelo ímpeto da modernização característico do século das luzes, outros entraves foram, paulatinamente, minando a condição de prosperidade e modernidade ligada à Estrada de Ferro de Baturité. Esses recaíram, sobretudo, em sua missão de ser um relevante meio de escoamento de mercadorias advindas das regiões de serra percorrida, uma vez que esta condição não se concretizou de pronto, afetando, dentre outros gêneros e localidades, a distribuição da aguardente de cana produzida em Maranguape

3.2.2 A distribuição de produtos com a chegada da ferrovia: as razões do ramal maranguapense

Retomando a poesia publicada³² no jornal maranguapense, em seu número especialmente dedicado ao dia da inauguração do ramal de Maranguape da Estrada de Ferro de Baturité, em 1875, percebemos que Antônio Mavigner, no desenrolar de seus versos, constrói em poucas palavras uma breve compreensão do espectro de atividades agrárias desenvolvidas em Maranguape naquela época. O autor enfatiza a importância dessas atividades e seu caráter

³² Ver páginas 66 e 67.

fundamental como meios de riqueza para vila, uma vez que sua poesia, em vários momentos, busca enaltecer as boas características desta.

A partir de suas apreensões, Mavigner referencia tanto os cultivos presentes nas serras de Maranguape - sobretudo quando cita a grandeza “das serras verdejantes cultivadas” – bem como atribui destaque particular aos cultivos da cana-de-açúcar, afirmando estarem principalmente presentes nas planícies; exaltadas no trecho “das canas nas planícies bem plantadas”.

Essas referências expostas pelo poeta na cerimônia em questão nos permitem compreender a correlação entre a inauguração da ferrovia e os produtos cultivados na vila de Maranguape. Sejam sobre os cultivos das serras ou das planícies, as palavras de Mavigner insinuam que a expansão e a alegria de Maranguape – mencionadas nas primeiras estrofes da poesia – estavam diretamente relacionadas com a chegada do “leão de fogo” na vila e que este, dentre outras atribuições, teria como objetivo o transporte dos produtos maranguapenses para a capital cearense.

Como já sabemos, o produto de maior relevância e quantidade produzidas em Maranguape, na segunda metade do século XIX, foi a aguardente de cana. De acordo com as tabelas já analisadas nesse capítulo, para além do fato de grande parte da cana-de-açúcar beneficiada na vila ser designada para a sua fabricação, Maranguape, durante todo o recorte temporal analisado, manteve seu posto de maior produtor do destilado na província, fator também indicativo da importância desse produto para o município em questão. Contudo, a cachaça só obteve realce na atividade de exportação na província cearense ao aproximar da virada do século XIX para o século XX.

Como o planejamento e o início das obras da estrada de ferro aconteceram entre as décadas de 1860 e 1870, acreditamos que o ramal maranguapense não tenha sido instituído pela proeminência da vila no beneficiamento especificamente da cana-de-açúcar para a fabricação da cachaça, mas pela condição de Maranguape como constituinte da rede urbana entre as regiões de serra próximas à capital, responsáveis por prover uma miríade de produtos de interesse para a capital.

De acordo com o engenheiro Ernesto Antônio Lassance Cunha, responsável pela administração da estrada de ferro em questão durante a última década do século XIX, em sua “Synopsis Histórica da Estrada de Ferro de Baturité”, publicada em 1892, para compor o documento da Exposição Internacional de Chicago de 1893, essa diversidade de produção

advinda das serras foi importante para a constituição da ferrovia. Dentre os gêneros atrativos, Lassance elenca “[...] café, algodão, cana-de-açúcar, aguardente de cana, banana, cacau, vinhos e outros derivados do álcool, frutos e outros produtos da indústria e pequena lavoura” (SYNOPSIS HISTÓRICA DA ESTRADA DE FERRO DE BATURITÉ, 1892).

As descrições presentes na sinopse de Lassance com os apontamentos da poesia de Mavigner demonstram de maneira bastante clara o vínculo entre a produção das serras e a instituição de uma ferrovia que as ligasse com a capital cearense. Contudo, deve-se também ter em mente que os trilhos de ferro chegaram nas últimas décadas do século XIX para atribuir maior velocidade e modernidade no já existente sistema de escoamento das produções de Maranguape, Pacatuba e Baturité para a capital. Nas décadas anteriores à sua inauguração, o transporte dessas produções era realizado pelas precárias estradas de terra responsáveis por interligar essas vilas serranas a Fortaleza.

A dependência da capital dos produtos advindos das serras por meio das estradas de terras foi assunto debatido uma década antes do início da operação da ferrovia. Em sessão ordinária da Assembleia Legislativa, no ano de 1864, onde estavam sendo discutidos os avanços da riqueza da província nos últimos anos, João Brígido³³, ao denunciar a grande desigualdade entre a capital e o interior da Província, deixa clara a dependência do crescimento de Fortaleza das frágeis estradas responsáveis por conectar a capital às vilas de Maranguape, Pacatuba e Baturité.

Eu Srs, faço votos para que isto não se realize, mas afirmo que este fato não está longe de se dar. Se a capital não tivesse essa pequena estrada da Pacatuba, essa pequena estrada de Maranguape, se não tivesse essa via imperfeita que conduz à Baturité, se não tivesse nem essas insignificantes vias de transporte, por onde vem para seu mercado produção de algumas serras, o que seria hoje? Aonde a capital iria buscar rendar para aplicar ao seu embelezamento, a sustentação de seu luxo? Eu, portanto, estou nos verdadeiros interesses da capital, sou o que propugnou pelo seu futuro, quando peço, que se dê proteção ao interior da província, procure se aproveitar dos seus elementos de riqueza, procure se desenvolver a sua agricultura, facilitar o transporte de seus produtos. (O CEARENSE, 3 de novembro de 1864, p. 2)

A partir de seu discurso, é possível perceber que para João Brígido era primordial - para o contínuo crescimento da província, para melhor orquestramento das riquezas locais e para redistribuição dos recursos no território – repensar as formas de transporte dos gêneros do interior, especialmente citando Maranguape, Pacatuba e Baturité.

³³ Intelectual cearense do século XIX, atuou ativamente em diversos segmentos, se destacando nas questões políticas da Província. Ver: RIOS, Renato de Mesquita. **João Brígido e sua escrita de uma história para o Ceará: narrativa, identidade e estilo**. 143f. 2013. Dissertação (Mestrado em História e Culturas) – Mestrado Acadêmico em História – Universidade Estadual do Ceará. 2013

Não ao acaso, os três municípios, Maranguape, Pacatuba e Baturité formaram o veio central da estrada de ferro quando sua primeira etapa fora finalizada, em 1875. Entretanto, até que ponto a instituição dessa ferrovia se efetivou como forma de “facilitar o transporte de seus produtos”, no caso, os produtos vindos das serras próximas com destino a Fortaleza? Mais especificamente, o ramal de Maranguape serviu como meio de escoar a aguardente produzida na vila e largamente exportada durante os anos de 1894 e 1895?

3.2.3 Os entraves na utilização da Estrada de Ferro de Baturité para transporte de mercadorias

Após seis anos da ativação do ramal de Maranguape da Estrada de Ferro de Baturité, a Câmara da Villa de Maranguape, em 10 de junho de 1881, expõe - em resposta ao governo da província sobre diversos questionamentos nas áreas da economia, agricultura, indústrias, transporte e outros assuntos - que a maior parte dos artigos ali produzidos com destino à capital, especialmente citados o café, o algodão e o açúcar, eram transportados pela antiga estrada de terra construída ainda em 1851, mesmo com suas debilidades e com o maior gasto de tempo, se compararmos o traslado com a ferrovia recém inaugurada.

Ainda segundo a Câmara de Maranguape, as razões do uso da estrada de rodagem eram os elevados valores cobrados pelo transporte das mercadorias por meio da via férrea. A despeito da inauguração da estrada de ferro, a velha estrada de terra persiste como principal meio de escoamento da produção agrícola da vila, evidenciando movimento contrário ao apregoado nos discursos expressos em sua cerimônia de inauguração.

Logo, a questão financeira acabou sendo determinante, uma vez que a estrada de terra era uma forma de transporte incontestavelmente menos dispendiosa e, por isso, não usurpava os lucros dos produtores agrícolas, sejam pequenos ou grandes, pois a própria carta não faz tal distinção.

[...] que o principal ramo da indústria deste município é agricultura e produz quantidade de café, cana, farinha de mandioca, milho, feijão, arroz e algodão, além de grande quantidade de frutos que se consomem no município e são vendidos na capital e até exportados para o estrangeiro, sendo o café, açúcar e algodão em plumo transportado para ser vendido na cidade de fortaleza, quase tudo em carroças na estrada de rodagem, em consequência do excessivo preço de tarifa da via férrea [...] (MARANGUAPE, 2 de setembro de 1881)

Não podemos desconsiderar que, dentre as três vilas serranas próximas à capital, Maranguape era a mais perto. Maranguape distava cerca de 26 km de Fortaleza. A estrada de terra que, de acordo com os discursos da época, na melhor das hipóteses serviria de alternativa,

em virtude da comodidade, praticidade e agilidade prometidas com a chegada da estrada de ferro no transporte das mercadorias advindas do interior, acabou se tornando a via principal desse sistema, sendo assiduamente usada para quem desejava conduzir seus produtos para Fortaleza sem precisar comprometer seu rendimento. A escolha da estrada de rodagem foi tomada pela maioria dos produtores agrícolas que dependiam desse transporte segundo a carta da Câmara.

Assim como em Maranguape, o ato de não utilizar a ferrovia para transportar mercadorias por conta da desproporcional cobrança se repetiu em outras localidades onde o trem passava. Em resposta ao expresso embaraço vivenciado por essas localidades do interior que, mesmo contempladas com trechos e acesso à ferrovia, eram impedidas de desfrutar plenamente do trem e continuavam a operar o transporte de cargas para Fortaleza no lombo de animais pelas estradas de terra, paulatinamente foram surgindo queixas e textos combativos nas páginas dos jornais cearenses do período.

As queixas que de há muito se levantam justas e procedentes contra o exagero das tarifas da estrada de ferro de Baturité, se tem acentuado nestes últimos tempos com mais insistência e clareza. Em fins de Janeiro deste ano, sentido a tendência, que se manifestava para a redução das tarifas, começando pelos produtores de pequena lavoura, para cujo transporte se propunha uma redução de 50%, fizemos ver, que o nossos principais gêneros de produção, o café, o algodão, o açúcar etc igualmente reclamavam uma redução no preço de seu transporte. Era triste, era doloroso e desanimador, observar, que havendo uma estrada de ferro em grande proximidade da encosta da serra de Baturité, todo café de produção daquela fertilíssima zona chega ao porto, de onde começa aquela estrada, em costas de animais. [...] Já o no passado todo o café de produção das serras chegou-nos em costas de animais, este ano, cuja safra é imensa, virá a contasse o mesmo, se não baixar a tarifa. Que tristíssimo espetáculo ver os primitivos comboios caminhando ao lado da estrada de ferro, como um verdadeiro epigrama ao progresso do trem, que marca trazendo apenas os donos da mercadoria e seus grandes vagões em plena descaga? [...] Temos que acabar com essa anomalia: o transporte em costas de animais e mais barato que na estrada de ferro! (O CEARENSE, 3 de Abril de 1881, p. 2)

O estopim do crescimento da produção de café no ano de 1881 parece ser o basta para a manutenção da prioridade das estradas de terra vistas com ojeriza no texto publicado pelo jornal “O CEARENSE”, de 1881. Logo, por meio do discurso em defesa da redução das tarifas da Estrada de Ferro de Baturité, realizado nas páginas do jornal, é possível perceber o quão parece vergonhosa e desestimuladora – assim como diretamente contrária à sonhada instituição do progresso pretendido no projeto da Estrada de Ferro de Baturité, especialmente desejado pelas elites da província – a paisagem em que se misturam o persistente uso da força animal nas estradas de terra e a passagem da locomotiva vazia de produtos, embora recheada de passageiros.

O tom atribuído ao assunto central discutido – os altos valores cobrados pela utilização da ferrovia para o transporte de gêneros – parece deixar a todo momento subentendido para o leitor que essa questão já é conhecida pela administração pública e, conseqüentemente, seria solucionada em breve, relegando ao objetivo da matéria o serviço de noticiar e informar aos interessados.

3.2.4 A distribuição de cachaça por meio dos trilhos.

Aproximadamente duas semanas depois, em 19 de abril de 1881, em resposta a outro jornal intitulado “A Gazeta” – que desejava reduções mais radicais nas cobranças impostas pelo governo para o uso da Estrada de Ferro de Baturité, especialmente quanto ao transporte de cargas, e, ao mesmo tempo, criticava o cunho amistoso e pouco tempestuoso com que a edição do “O Cearense” tratava a questão - surgem outras interessantes informações sobre o entrave.

A anomalia denunciada – denominação atribuída pelo autor da primeira matéria do jornal “O Cearense” ao evidenciar o “retrogrado” transporte de animais – é dada pelo jornal como praticamente resolvida, em matéria de 19 de abril de 1881, a partir das tomadas de decisão do ministro da agricultura, que decretou a diminuição dos valores de alguns gêneros em específico.

Dizemos questão em grande parte resolvida, por quanto o ilustrado e zeloso Sr. Ministro da Agricultura acabar de reduzir as tarifas de certos produtos, que transitam pela estrada de Baturité, tais como algodão, açúcar e aguardente, fazendo-lhes extensivo o abate, que havia determinado já para os produtos da pequena lavoura (O CEARENSE, 19 de abril de 1881, p. 3)

Não foi à toa que – apesar de não ser citada nem nas matérias anteriores, nem nos apontamentos feitos pela Câmara de Maranguape em 1881 sobre os artigos produzidos naquela vila com destino à capital – dentre os produtos beneficiados pela redução dos valores estava a aguardente de cana. Lembramos que as serras de Pacatuba, Maranguape e Baturité eram abarrotadas de engenhos e plantações de cana-de-açúcar e de núcleos onde se comercializava a cachaça funcionando como pontos nodais, os fixos de uma rede urbana da regional.

Esse indício nos permite criar hipóteses que - malgrado os relatórios de província, principalmente a sessão da Junta Comercial, não trazerem mais detalhamentos números à produção da aguardente antes dos anos de 1895 e 1896, quando demonstraram o massivo crescimento desse ramo - no início da década de 1880, já havia um movimento responsável por

concentrar parte dessa mercadoria, principalmente a parcela produzida nos municípios descritos acima; dentre eles Maranguape como maior produtor isolado.

Assim, mesmo não podendo perceber de forma precisa, acreditamos que a diminuição dos preços para o transporte da aguardente na ferrovia de Baturité foi uma ação estratégica do governo provincial, pois era justamente o produto característico dos municípios por onde passavam os trilhos na época. Essa decisão certamente incentivou a atividade de exportação desse produto, potencializando e viabilizando com mais veemência essa alternativa, que há duas décadas atrás era praticamente irrelevante dentre as maneiras de escoamento da aguardente.

Não é por menos que dentre os diversos artigos enviados pelo Ceará para a Exposição Universal de Chicago, que ocorreu em 1893, e apresentadas no catálogo, faz-se patente a predominância da aguardente de cana – dentre outras bebidas alcoólicas ou não – uma vez ser a bebida alcoólica de maior vulto produtivo da província e, doravante, voltada para exportação.

Tal fato não impediu que a cachaça figurasse como um dos produtos do Ceará na Exposição de Chicago. No catálogo da exposição, a aguardente de cana divide espaço com outras bebidas de menor produção, mas que chamavam a atenção pela originalidade. Encontramos além da aguardente de cana outros destilados como a aguardente de manga, cajá, jenipapo, tangerina, murici, além do “cognac de canna”, do vinho de ganipapo, do “vinho de caju” e da “laranginha”, bebida patenteada por Rodolfo Teófilo. (COSTA, 2009, p. 42)

Não menos afetadas por esse contexto foram as economias agrícolas locais dos próprios municípios de Maranguape, Baturité e Pacatuba que, mesmo já destacadas pelo beneficiamento de cana e feitura de aguardente, com os menores valores no transporte desse artigo e com abertura da possibilidade de exportação, tiveram seus produtores estimulados tanto para continuar com a atividade destiladora, quanto, para os que não a consideravam vantajosa, iniciar seus empreendimentos na área. No resumo da categoria aguardente veiculada pelo Catálogo da Exposição Universal de Chicago, a região foi descrita como

Em muitos municípios em que se planta a cana de açúcar, se fabrica aguardente, principalmente em Sapupara em Maranguape e Cumbe no Aracati, que goza de reputação por ser de 1º qualidade. Cariry, Acarape, Baturité, Viçosa e outros lugares da Serra da Ibiapaba, produzem suficientemente e toda ela é consumida no Estado. (COMISSÃO CENTRAL DO CEARÁ, 1893, p. 54)

Acreditamos que as mudanças nos fluxos ocorridas com a diminuição das tarifas de transporte da cachaça pela ferrovia não anularam por completo o uso das estradas de rodagem. Em Maranguape, tanto o volume da produção como a sua proximidade com a capital da

província possibilitou a utilização simultânea das estradas de terra e da Estrada de Ferro de Baturité, pelo menos enquanto meios de escoamento da produção.

4 A PRODUÇÃO DE AGUARDENTE DE CANA EM MARANGUAPE DURANTE O FINAL DO SÉCULO XIX E O INÍCIO DO SÉCULO XX

No presente capítulo, buscaremos compreender – por meio das análises de inventários *post-mortem*, arrolamento de bens e relatos dos viajantes – a organização espacial e do trabalho nos engenhos produtores de aguardente de cana em Maranguape, durante a segunda metade do século XIX e início do XX.

Assim como os núcleos urbanos, os engenhos produtores de aguardente de cana, como lugares de produção, são parte do sistema de fluxos e fixos entrelaçados na rede urbana entre Baturité, Maranguape, Pacatuba e Fortaleza. Buscamos compreender tal espaço de produção tendo em vista as relações na rede constituída.

Partimos da premissa que, apesar da singularidade na organização física e social de cada engenho produtor de aguardente de cana diretamente associada ao lugar ocupado pela unidade de produção na trama da rede supracitada; os mesmos guardavam certa similitude; por exemplo, os locais de produção, tanto em Maranguape quanto em Pacatuba e Baturité, resguardavam semelhanças, enquanto ao maquinário utilizado.

4.1 Os engenhos produtores de aguardente de cana em Maranguape e regiões próximas

No presente tópico entrevemos as condições materiais e a tecnologia utilizada no beneficiamento da cana-de-açúcar nas regiões próximas à capital cearense durante a segunda metade do século XIX, com ênfase em Maranguape. A análise de fontes hemerográficas, cartoriais e camarárias nos possibilitou tanto a percepção das diferenças e semelhanças entre essas regiões, como apreensão panorâmica das tipologias de engenhos e forças motrizes.

4.1.1 A primazia da produção e beneficiamento de cana-de-açúcar nas proximidades da capital cearense

Thomaz Pompeu de Sousa Brazil, em anexo ao relatório de província de 1886 (CEARÁ, 1886), intitulado “*Desenvolvimento e estado das indústrias nesta província*”, apresenta informações sobre a produção e beneficiamento da cana-de-açúcar no Ceará, na segunda metade do século XIX.

Situando e compartimentando áreas de cultivos de cana-de-açúcar no território cearense, o estudo de Thomaz Pompeu de Sousa Brazil nos permite, em linhas gerais, perceber

as diferentes nuances de finalidades, as tecnologias usadas e a circulação dos produtos derivados do beneficiamento de cana em áreas produtoras diversas do Ceará, demonstrando as características e especificidades de cada uma delas. Identifica três principais áreas de produção em território cearense e o destino da cana produzida em cada uma das regiões elencadas: ao Norte (Serra da Meruoca e Serra da Ibiapaba), ao Sul (na região do Cariri) e nas localidades próximas à capital, como Messejana, Maranguape, Pacatuba, Acarape e Baturité³⁴.

A produção do norte, Meruoca e serra Grande, é consumida em Sobral, Granja, Viçosa e povoações vizinhas, ou exportada para o Piauí. A do sul, vale do Jaguaribe, Cariri é também consumida internamente e exportada para os sertões do Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco e Bahia. Pode-se calcular em 200% além do que rezam os quadros da Alfândega da Fortaleza a produção de cana-de-açúcar em toda a província. No Cariri quase toda a cultura se reduz ao fabrico de rapaduras, melaço e aguardente. [...] Na serra Grande, Crato, Barbalha e Jardim nota-se idêntica exuberância, bem como nas margens do baixo Jaguaribe.[...] Nesse últimos anos têm sido introduzidos alguns melhoramentos no preparo do açúcar; alguns engenhos dos arredores desta capital, Messejana, Maranguape, Pacatuba, Acarape, Baturité possuem motores à vapor, turbinas e outros aparelhos. (CEARÁ, 1886, p. 39).

Em 1874, uma publicação do jornal “O CEARENSE” intitulada “Melhoramento da lavoura da cana”, de autoria de Joaquim Bento, referencia a importância e longevidade da produção da cana-de-açúcar na economia cearense e estende sua produção em todo o território.

Na presente crise, cuja gravidade todos sentem, não pode o Ceará prescindir de acompanhar as províncias do Rio e da Bahia na adoção de melhoramentos indispensáveis à uma mais antiga, mais rentosa e segura produção agrícola; tal é a cana-de-açúcar, planta que perfeitamente se acomoda e desenvolve em todas as zonas e climas da província, desde Messejana até o Cariri, do Mossoró às vertentes orientais da Ibiapaba (O CEARENSE, 3 de outubro de 1874, p. 2)

Em linhas gerais, os relatos indicam a miríade da produção e circulação dos produtos derivados de cana-de-açúcar nas últimas décadas do século XIX por toda a província; do Cariri ao litoral, da fronteira do Rio Grande à Ibiapaba.

Ao que tudo indica, ambos os autores definiram os critérios para a realização da divisão das regiões de produção de cana-de-açúcar no Ceará esteados em parâmetros semelhantes. Nos dois casos, para além da distância entre as regiões citadas, são levadas em consideração as singularidades de cada uma delas, expressas nos meios de circulação e destino dados aos produtos beneficiados, condições geográficas, climáticas e tecnológicas.

Thomaz Pompeu de Sousa Brazil (1886) afirma que “pode-se calcular em 200% além do que rezam os quadros da Alfândega da Fortaleza a produção de cana-de-açúcar em

³⁴ No decorrer de seus estudos corográficos do Ceará no século XIX, José Pompeu de Albuquerque, em sua obra, ao citar a relevância das regiões serranas da província, também sugere uma divisão semelhante às duas supracitadas. CAVALCANTI, José Pompeu de Albuquerque. **Chorographia da província do Ceará**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1888.

toda a província” (CEARÁ, 1886, p. 39). A anotação corrobora com a ausência de dados apresentados pela alfândega da província, no que se refere à produção dos pequenos engenhos, haja vista as deficiências e dificuldades do poder público em obter esses quantitativos de maneira mais rigorosa, uma vez que era dependente do despacho de informações oriundas das poucas Câmaras cearenses.

Afora as dificuldades de compilação de informações da Província, fazia parte das estratégias dos pequenos produtores, em especial dos praticantes da atividade de destilação de aguardente de cana, ficar à penumbra da lei, uma vez que estes, muitas vezes, fugiam propositalmente do fisco e, conseqüentemente, dos levantamentos estatísticos realizados pela administração pública. No contexto nacional, CASCUDO (1989) cita a existência desta prática entre os engenhos produtores de aguardente de cana desde o período colonial.

Por todo interior do Brasil, dependendo da natureza dos terrenos e permitindo o pequeno canavial, este se destinava a uma parte de rapadura, açúcar do sertão, e três partes de cachaça para os mercados internos, anônimos, misteriosos, ignorados pela argúcia fiscal. Assim foi até os primeiros anos do presente século. Paralela a fabricação de aguardente, imperiosa e complexa, alinhava-se a multidão invisível de engenhocas teimosas pingando cachaça nas gargantas paupérrimas. (CASCUDO, 1989, p. 31)

Nobre (1989), em *O Processo Histórico de Industrialização do Ceará*, igualmente faz menção tanto à imprecisão dos dados expostos pelo governo em seus relatórios oficiais quanto à prática corriqueira da sonegação de impostos de produtores durante o século XIX. O autor reforça a dificuldade do próprio governo da província de obter informações precisas sobre, por exemplo, o número e a força motora dos engenhos de Icó e do Crato, já que as Câmaras não repassavam – muitas vezes por não ter conhecimento – esses dados.

A sonegação fiscal sempre foi praticada no Ceará, e não somente neste Estado, como defesa à vulnerabilidade do processo produtivo, desconsiderada pelo sistema tributário, tanto mais nos períodos calamitosos, e nos imediatos, concorrendo para esse comportamento a tradição vinda do início da colonização, quando, favorecidas pela dificuldade de acesso, as atividades econômicas prosperaram a salvo do pagamento de tributos, ou, ao contrário, os arrematantes desses, os cobravam desmesuradamente e implacavelmente, de maneira a levarem os contribuintes à tentativa de sonegação, aliás, com tratamento bem diverso no tocante aos familiares daqueles, em não poucos casos. Uma outra imprecisão que se observa nos dados fornecidos pelas Câmaras é com referência aos tipos de engenho, raramente discriminados como desejavam as autoridades estaduais, embora seja evidente, no caso de Icó, por exemplo, serem os três motores a vapor, ali existentes, montados nos engenhos de ferro, em igual número, consignados nas informações respectivas; enquanto no número, consignados na informação respectiva; enquanto, no Crato, o motor de tração hidráulica punha em movimento a fábrica de sabão dali, e ao 57 engenhos de ferro, declarados, seriam acionados, sem exceção, por força animal. (NOBRE, 1989, p. 164).

A comercialização da produção nas proximidades do engenho, longe do controle do Estado, contribuiu para o anonimato dos produtores e o desconhecimento do volume produzido, fazendo-os invisíveis aos impostos e à subsequente identificação.

Apesar da relevância de cada uma das três regiões de produção e beneficiamento da cana-de-açúcar – no norte, sul e proximidades da cidade de Fortaleza – nos chama atenção a escrita de Thomaz Pompeu de Sousa Brazil³⁵ afirmando o pioneirismo na “introdução de alguns melhoramentos nos engenhos de açúcar” próximos à capital. Tais “melhoramentos”, não discriminados pelo autor, são referentes ao avanço tecnológico voltado ao beneficiamento da cana de açúcar alcançado na região. Nobre (1989), ao refletir sobre o desenvolvimento da indústria cearense nos finais do século XIX, alude justamente aos avanços tecnológicos presentes em Fortaleza e em seus municípios próximos; principalmente Maranguape, Pacatuba e Baturité, participantes da rede urbana estada na produção de aguardente de cana exposta anteriormente.

Apesar dessas impropriedades, são bastantes nítidas as formas da indústria fabril e atividade artesanal no Ceará preste a encerrar-se o século XIX, notando-se o predomínio de uma zona de maior expressão, compreendendo a Capital, e alguns Municípios próximos, notadamente os de Baturité, Maranguape e Pacatuba, situado no primeiro desses o que era considerado, então, o mais importante estabelecimento fabril em todo o Estado: a Fábrica Proença [...] (NOBRE, 1989, p. 164)

Esses avanços tecnológicos, atribuídos por Nobre (1989) à outras searas da indústria nesses municípios, certamente influenciaram e se estenderam para a produção e beneficiamento da cana-de-açúcar, uma vez que, naquela região, houve uma maior concentração de materiais, equipamentos e tipos de engenhos que denunciam tal atuação.

Parte desses equipamentos otimizados para beneficiamento da cana-de-açúcar pode ser entrevista em anúncios em periódicos durante as últimas décadas do século XIX. Nota-se que equipamentos, sejam peças para o aprimoramento do engenho ou novos modelos de alambiques importados para destilar aguardente, são comercializados em lojas localizadas na capital cearense.

Figura 7 – Reclame do Jornal “O Cearense” de 1890

ENGENHO

Chama se atenção d'aquelles que desejarem possuir um magnifico e perfeito engenho de ferro, composto de tres cilindros.

Vende-se por preço barattissimo. A tratar na rua do Sampaio, com

D. Maria Eugenio de Sousa.

Fonte: Jornal O Cearense.

Figura 8 – Reclame do Jornal “O Cearense” de 1886

Engenhos de ferro e caldeiras de todos os tamanhos, vende-se na Fundação Cearense.

Rua Senador Pompeu n. 177.

432—28—30

Fonte: Jornal O Cearense.

Figura 9 – Reclame do Jornal “O Cearense” de 1886



NOVO ALAMBIQUE
Privilegio de invenção s.u.p.o.
Systema **DEROY**

Para destillar vinhos, bagaços, cidras, canna de assucar, melaço, mel, plantas, fructas e quizesquer çumos e materias fermentadas. Produz, sem outra destillação, agua ardente, rhum, etc., etc., de qualidade superior.



PEQUENO ALAMBIQUE DEROY

Para ensaios e destillações de amadores.
(1 lit.) 50 fr. (2 lit.) 75 fr. (5 lit.) 100 fr.

Este aparelho produz com uma unica operação agua ardente, rhum, etc., e em rectificação alcohol.

DEROY fils ainé,
constructor de aparelhos de distillação
39, rue Rouelle, (Grenelle) Paris.
Remessa franco do prospecto detalhado.

Fonte: Jornal O Cearense.

A análise dos anúncios possibilita – para além da informação de chegada das inovações estrangeiras na tecnologia dos alambiques representadas pelo “Systema Deroy”³⁶ – a percepção do processo de transição das tipologias dos engenhos. Os antigos engenhos de madeira passaram a competir com os engenhos de ferro, mais modernos, mais resistentes e mais eficientes na moagem e aproveitamento do caldo da cana-de-açúcar, dado sua moenda de ferro. Os engenhos de madeira eram também conhecidos como “engenhos de pau”, mais antigos, assim denominados por conta dos cilindros de sua moenda serem ambos construídos em madeira, de menor eficiência e durabilidade.

Outro importante avanço tecnológico pode ser entrevisto no anúncio da FIGURA 7, ao publicitar a venda de “um perfeito engenho de ferro, composto por três cilindros”, uma vez que a utilização de três cilindros na moenda dos engenhos de cana-de-açúcar supera os dois cilindros comumente utilizado nos engenhos mais antigos no território brasileiro.

Gama (1983), ao analisar questões sobre a tecnologia empregada nos engenhos brasileiros, assevera que esta discussão remonta a ascensão do nordeste açucareiro no período colonial e que grande parte das mudanças no modelo dos engenhos ocorreram lentamente, uma vez que “pouca coisa se inventou na manufatura do açúcar de cana. A moenda de rolos verticais (de entrosas) apareceu em fins do século XVI e foi largamente empregada até o século XIX, persistindo até hoje em uso nos engenhos rapadureiros”.

Os relatórios de presidente de província dos anos de 1895 e 1896 apresentaram informações mais completas – se comparado com documentos oficiais dos anos anteriores – sobre os tipos de engenhos e os equipamentos utilizados para o beneficiamento de cana-de-açúcar nos municípios da região próxima à capital. A partir dessa fonte, nos foi possível perceber e comparar a tecnologia e os equipamentos utilizados na elaboração dos produtos advindos da cana-de-açúcar.

4.1.2. Os engenhos de cana próximos à capital

A partir da última década do século XIX, os documentos oficiais reproduzidos pelo governo do Ceará passam a conter mais informações sobre a produção e beneficiamento de

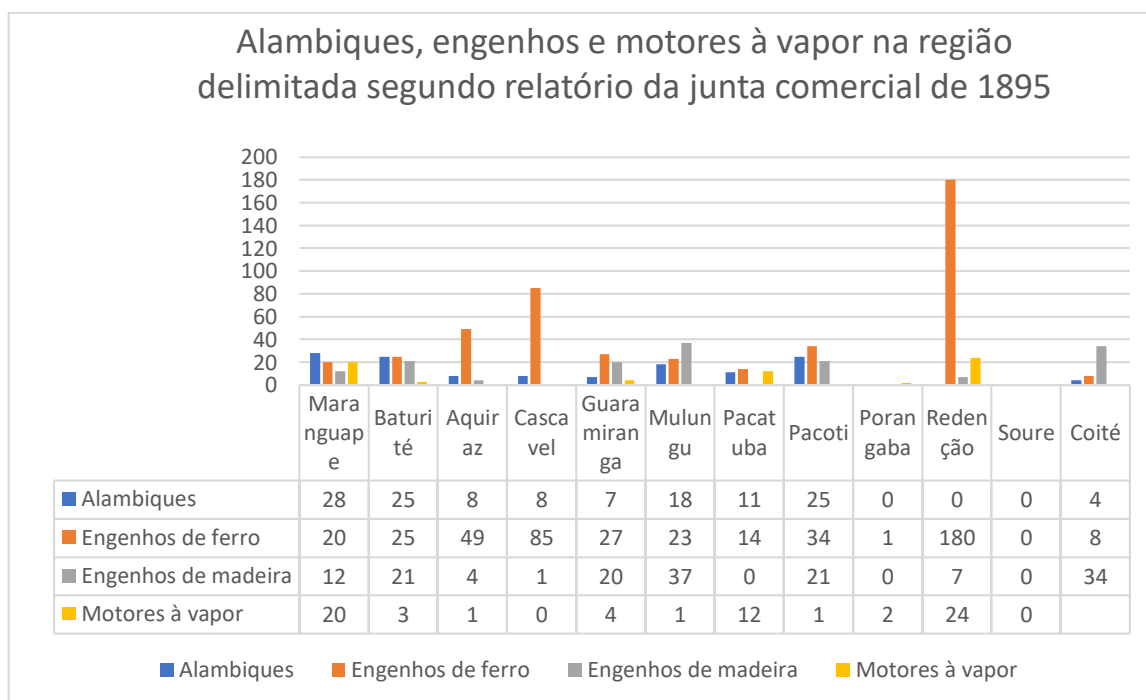
³⁶ Sobre o “Sistema Deroy” de destilação, sabemos que foi um modelo criado na França, aonde junto ao alambique se acoplava outro maquinismo responsável por otimizar o processo de destilação, facilitando o retorno do vapor condensado nos dutos. GÁNDARA, J. L. Otero de la. **Notas para la historia de la destilación**. Madrid: EDITORIAL TÉBAR, 2006. p. 135

cana-de-açúcar. Nos anos de 1895 e 1896, os relatórios de província do Ceará trouxeram diversos apontamentos sobre as atividades econômicas desempenhadas na província. Dentre essas informações, daremos destaque à seção publicada pela Junta Comercial que, a partir de sua análise, nos permite ter uma dimensão mais completa dos engenhos beneficiadores de cana-de-açúcar na região próxima de Fortaleza.

O relatório de 1895 apresenta apontamentos mais concretos com relação aos engenhos produtores e beneficiadores de cana-de-açúcar. Dentre 72 municípios apresentados, selecionamos 12 por suas proximidades à Fortaleza: Maranguape, Baturité, Pacatuba, Aquiraz, Cascavel, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti, Porangaba, Redenção, Soure – mesmo não contendo informações – e Coité.

Refinando a investigação da fonte supracitada, elegemos quatro fatores mais relevantes relativos à produção e beneficiamento de cana-de-açúcar: a quantidade de alambiques, a quantidade de engenhos de ferro, a quantidade de engenhos de madeira e o número de motores a vapor registrados naquele ano em cada município. A compilação dessas informações pode ser visualizada de maneira mais inteligível na tabela e gráfico abaixo.

Gráfico 1 – Demonstrativo da quantidade e tecnologia utilizada nos engenhos durante o ano de 1895 nos municípios de Maranguape, Baturité, Aquiraz, Cascavel, Guaramiranga, Mulungu, Pacatuba, Pacoti, Porangaba, Redenção, Soure e Coité



Fonte: Relatório de província do Ceará 1895.

Das análises possíveis é necessário notar, primeiramente, que dentre os municípios selecionados, o número de engenhos de ferro é consideravelmente maior aos engenhos de madeira. Ao mesmo tempo, é impossível deixar de perceber a expressiva disparidade na quantidade de engenhos de ferro registrados pelo governo em Redenção³⁷, no ano em questão, uma vez que seu exorbitante número de registro (180 engenhos de ferro) se mostrou duas vezes maior que o segundo lugar, Cascavel (com 85 engenhos), e claramente muito superior a todos os outros municípios próximos à capital.

No ano anterior (CEARÁ, 1894) ao relatório analisado, Redenção é descrita com menos de um terço dessa quantidade. A informação aponta-nos para duas direções: ou suspeitar do número de engenhos de ferro, principalmente por destoar categoricamente dos demais municípios, ou admitir que o crescimento do mercado da cana-de-açúcar aumentou o desejo da câmara de conhecer e quantificar melhor os espaços de produção existentes em seu território, tudo isso transcorrido no curtíssimo espaço de tempo de um ano. Também não podemos desconsiderar a imprecisão nos números apresentados pelo governo durante todo o século XIX.

Sobre os motores a vapor³⁸, é importante chamar atenção para seu número, pois pode ser interpretado como um termômetro dos avanços tecnológicos alcançados em determinada região, uma vez que a presença deste equipamento acaba denunciando a existência de diversas fábricas que se valiam de sua força para movimentar seu maquinário, podendo constar, dentre essas fábricas, engenhos de cana.

Nos municípios em questão, boa parte dos motores dos engenhos foram utilizados no processo de beneficiamento da cana-de-açúcar, gerando força para movimentar as moendas, substituindo, portanto, a tração animal. Em parte, essa constatação foi feita por Nobre (1989) ao descrever as indústrias de Maranguape, no final do século XIX. Segundo o autor, este município ostentava “uma fábrica de sabão e outra de óleos, além de 31 engenhos de ferro, 5 de madeira, cerca da metade dos primeiros movidos a vapor e outros tantos a tração animal, pois eram 18 os motores” (NOBRE, 1989, p. 166).

Quanto à quantidade de alambiques, percebemos evidente disparidade entre os municípios selecionados. Quando mais próximos das serras e, conseqüentemente, distantes da zona litorânea, havia maior número de alambiques registrados nos municípios. Em destaque as

³⁷ Infelizmente o relatório não traz a quantidade de alambiques presentes em Redenção.

³⁸ Vale ressaltar que em alguns documentos são citados “engenhos a vapor”, que podem ser compreendidos como engenhos – provavelmente de ferro – que foram modernizados e utilizam motor a vapor para movimentar suas moendas.

maiores ocorrências, em Maranguape (28), Baturité (25), Pacoti (25), Mulungu (18) e Pacatuba (11), todos municípios considerados ditos “serranos”.

Liderando com 28 equipamentos registrados, Maranguape é colocado como o maior detentor de alambiques da área selecionada, em conjunto com seus 32 engenhos, 20 de ferro e 12 de madeira, desconsiderando os possíveis existentes movidos a vapor, já que não podemos deduzir esse número (FIGURA 5). Isto nos permite entrever que quase todos os engenhos maranguapenses estavam munidos com um alambique para destilar o caldo da cana. Tal proporcionalidade – também presente nas outras regiões de serra, como Baturité, Pacoti, Mulungu e Pacatuba – corrobora com a afirmação de que em tais regiões o principal produto retirado da cana-de-açúcar era a cachaça.

Os relatórios de província a partir da segunda metade do século XIX³⁹ afirmam a constante recorrência do pioneirismo de Maranguape na produção de aguardente de cana. A despeito das poucas fontes primárias encontradas, buscaremos compreender, no próximo tópico, tanto a organização dos engenhos dentro do município como os tipos de engenho ali presentes.

4.1.3 A espacialidade dos engenhos produtores de aguardente em Maranguape

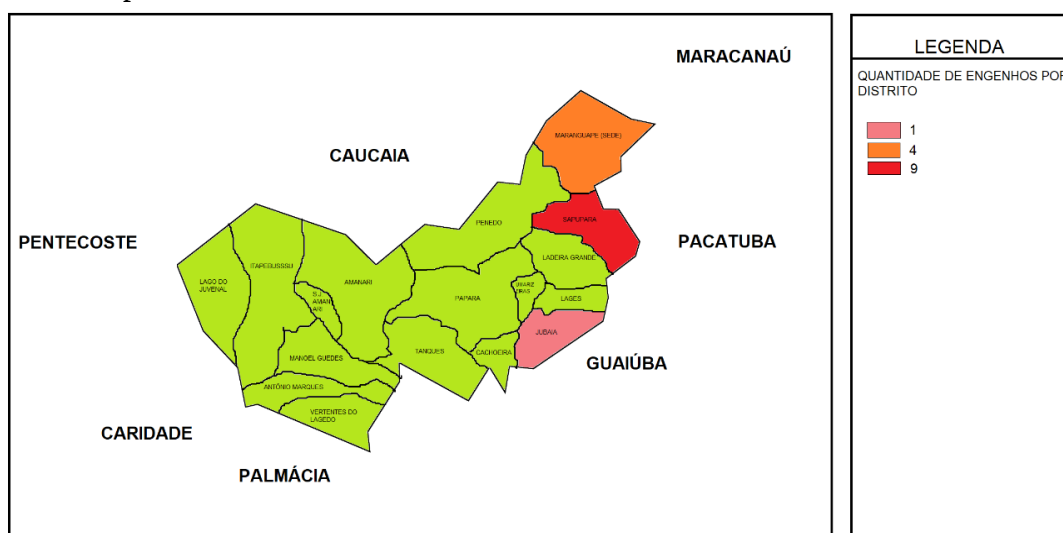
CIRCULAR Nº 1 – Exp – De ordem do sr. Prefeito Municipal, venho vos conciliar ao pagamento do imposto de aguardente vendido e de vossa fabricação correspondente a primeira quinzena deste mês corrente, como preceitua o Orçamento vigente. Este pagamento deverá ser efetuado na Recebedoria Municipal e de acordo com o vosso talão Federal de imposto de consumo, respetivamente e que deverá ser exibido no momento do pagamento. Cientifico ainda mais de que ficará quinzenalmente determinado a arrecadação desse imposto. Saúde e Fraternidade. Jacinto L. da Silva. Procurador em 21-7-1931. Álvaro Camara – Sapupara – Em 21-7-31. João Cirino Nog. – Tabatinga – Em 21-7-31. Antônio Medeiros – Gereraú – Em 21-7-31. Anita Borges – Sapupara – 21-7-31. Cicero Braga – Urucará – Em 21-7-31. Antônio Botelho de Oliv. – Jubaia – Em 21-7-31. José Gurgel – Frexeiras – Em 21-7-31. Eugênia T. Campos – Ypióca – Em 21-7-31. Antônio Geraldo – Tabatinga – Em 21-7-31. Angelina Bapt. Braga – Gereraú – Em 21-7-31. Oliveira Paula – cidade – Em 21-7-31. Sebastião Braga – cidade – Em 21-7-31. Em 21-7-31. Mosart Castro – Tabatinga – Em 21-7-31. Antônio Viana – Tangueira – Em 21-7-31. (MARANGUAPE, 1931, p.1)

³⁹ Vale aqui recolocar o trecho do relatório de 1863, que já colocava Maranguape como principal produtor cearense desse período: Canna – aguardente – Depois que o fabrico de açúcar tomou mais desenvolvimento, a aguardente tem diminuído, ao menos quanto à exportação. Nos seguintes exercícios não tem figurado. Todavia fabrica-se em grande quantidade por toda província. Seu consumo interno e exportação para as costas das províncias vizinhas é bastante extenso. Segundo informações que se obtiveram de 10 municípios, faltando de 20, e entre estes o da capital, o fabrico de aguardente dá 266:000 canadas; e supondo que nos outros 20 se fabriquem 134, se elevará a produção a 400:000 canadas, que ao preço médio de 1/000 dá 400:000/000. (CEARÁ, 1863, p. 47)

A circular nº 1, expedida na metade do ano de 1931 (MARANGUAPE, 1931, p. 1), pela Prefeitura de Maranguape, ao realizar a cobrança de impostos sobre a venda e produção de aguardente de cana, lista os donos e a localização das fábricas de aguardente de cana no município, nos permitindo entrever a organização desses engenhos no espaço territorial do município de Maranguape durante o período estudado.

Com intuito de ampliar a inteligibilidade e a riqueza da fonte em questão, por meio dos vestígios presentes na circular transcrita acima, tentamos construir cartografia que permita demonstrar a localização desses engenhos produtores de aguardente de cana no período em questão – década de 30 do século XX. Neste sentido, espacializamos as localidades apresentadas na circular em questão, identificando a posição aproximada dos engenhos na divisão contemporânea dos distritos maranguapenses. Para tal, utilizamos como base o “MAPA POLÍTICO, ECONÔMICO E ADMINISTRATIVO DE MARANGUAPE 2017-2020” disponibilizado no site da prefeitura de Maranguape⁴⁰, em 2017.

Figura 10 – Cartografia da distribuição dos engenhos com alambique em Maranguape em 1931 por distritos



Fonte: elaborada pelo autor.

De pronto, averigua-se que grande parte dos engenhos maranguapenses produtores de aguardente de cana estavam localizados entre a “sede” do município – em cor laranja com 4 registros – e, majoritariamente, na região onde hoje se encontra o distrito de Sapupara – em vermelho com 9 registros –, acumulando, ambas, 13 dos 14 engenhos registrados pela circular em 1931. Acreditamos que uma das possíveis causas da concentração dos engenhos produtores de aguardente na região do distrito de Sapupara seja por conta das condições favoráveis ali existentes para o bom desenvolvimento do plantio da cana-de-açúcar.

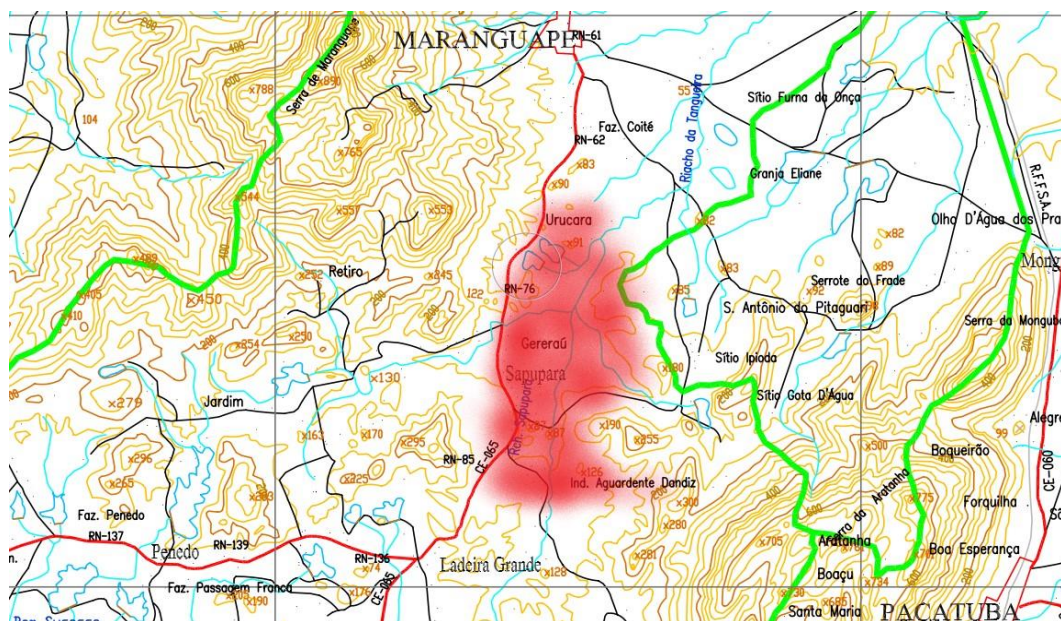
⁴⁰ Base disponível em <http://www.maranguape.ce.gov.br/mapa-da-cidade/>

Pedro Gomes de Matos, no artigo “MARANGUAPE, CEARÁ (ASPECTOS HISTÓRICOS-GEOGRÁFICOS), publicado pela edição da Revista do Instituto do Ceará, em 1963, apresentando e analisando a economia e a topografia maranguapenses, atribui o cultivo da cana-de-açúcar, na Sapupara, às condições positivas de solo e clima daquela região; evidenciando o vale ali formado pelas serras de Maranguape e da Pacatuba (serra de Aratanha) e suas respectivas ramificações.

Além das Serras de Maranguape e Aratanha, tem o Município mais as seguintes: Taquara, Quati, Gereraú, Correntes, ramificações da Serra de Maranguape [...] as terras do Município são mais argilosas do que arenosas, sendo poucas as misturadas; e no geral, pedregosas, nas serras. A vegetação possui poucas matas; alguns cerrados, muitas capoeiras e carrascais. A cana-de-açúcar e o algodão são as principais riquezas do reino vegetal, pelo valor de sua produção industrial. A cana de açúcar é cultivada no vale, notadamente da área da Sapupara, de terras húmiferas. As culturas de feijão e do milho, da mandioca e do algodão são feitas nas partes altas e planas, ao norte e leste do Município. (MATOS, 1963, p. 114)

Em busca de representar o vale no distrito de Sapupara, situado entre as serras de Maranguape e de Pacatuba, descrito por MATOS (1963), a partir da pesquisa na Base Cartográfica Digital do Instituto de Pesquisa Estratégica e Econômica do Ceará (IPECE) e analisando o “Mapa Índice de Folhas Topográficas”, recortamos e modificamos uma das seções da cartografia topográfica, afim de representar a localização dos engenhos ali presentes. Assim, marcamos uma mancha em vermelho – como disposto abaixo – a localização aproximada onde se encontravam os engenhos produtores de aguardente de Maranguape, de acordo com a circular nº 1, de 1931.

Figura 11 – Recorte com modificações do Mapa Topográfico do Instituto de Pesquisa Estratégica e Econômica do Ceará



Fonte: elaborada pelo autor.

A análise de ambas cartografias (Figura 10 e 11) advindas da circular nº 1 de 1931 (MARANGUAPE, 1931, p.1) confrontadas com os escritos de Pedro Gomes de Matos (MATOS, 1963) nos permitiram perceber que, apesar do município de Maranguape ser conhecido pela fertilidade e potencial agrícola de suas serras, os engenhos de cana-de-açúcar adjuntos de suas plantações de cana se localizavam principalmente nos vales formados pelo hiato de tais relevos.

Em complemento, as pesquisas realizadas a partir dos vestígios dos engenhos maranguapenses, presentes nos inventários e arrolamentos de bens, possibilitaram visualizar que, mesmo durante o século XIX, a maioria desses engenhos com alambique estiveram situados no mesmo vale entre as serras da Aratanha e a Serra de Maranguape.

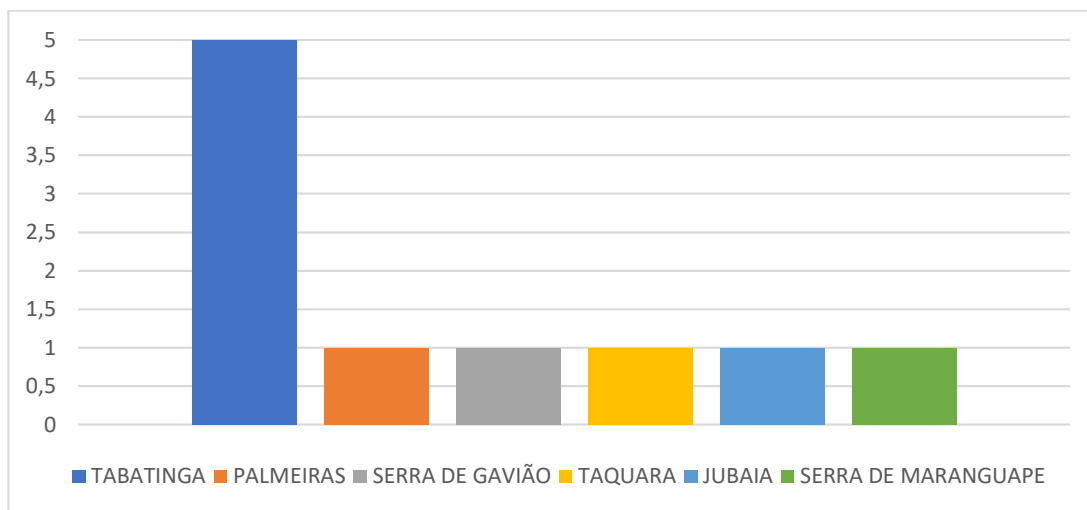
Dos 10 engenhos com alambique encontrados em inventários e arrolamentos de bens, 5 estavam localizados na região do atual distrito de Sapupara, de Maranguape. A representação da localização exposta nos processos pesquisados pode ser visualizada a partir da tabela e do gráfico de colunas abaixo, que demonstra a quantidade de engenhos por localidade a partir da própria nomenclatura presente nos inventários e arrolamentos de bens pesquisados.

Tabela 6 – Localização dos engenhos com alambique em Maranguape nos inventários analisados.

LOCALIZAÇÃO DOS ENGENHOS		
	INVENTARIADOS	LOCAL
A	AFONSO DE ALBUQUERQUE BRAGA (1925)	TABATINGA
B	ANTÔNIO PAULO DA COSTA (1900)	PALMEIRAS
C	ANTÔNIO BAPTISTA FERREIRA BRAGA (1891)	TABATINGA
D	ANTÔNIO FONELLI DE SOUZA PRATA (1892)	SERRA DE GAVIÃO
E	ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA (1929)	TABATINGA
F	ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES (1896)	TABATINGA
G	ANTÔNIO SEBASTIÃO DE ARAUJO VIANNA (1924)	TAQUARA
H	CICERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA (1909)	JUBAIA
I	DONA ANGELA MARIA BATISTA (1879)	SERRA DE MARANGUAPE
J	MAXIMIANO AUGUSTO BORGES (1930)	TABATINGA

Fonte: documentação cartorial analisada

Gráfico 2 – Quantidade de engenhos por localidade a partir da nomenclatura presente nos inventários



Fonte: documentação cartorial analisada

“TABATINGA” se localiza na região do distrito de Sapupara, se levarmos em consideração a divisão distrital atual adotada pela Prefeitura de Maranguape. A denominação “TABATINGA” – ainda majoritariamente utilizada pelos habitantes de Maranguape – se refere à divisão territorial da Vila de Maranguape no século XIX, quando seu espaço físico era dividido entre “sede”, distrito de Tabatinga e distrito de Jubaia – no decorrer do século XIX, paulatinamente, outros distritos vão sendo criados na vila, como o distrito de Palmeiras (hoje em dia Palmácia) e o distrito de Cruz (hoje em dia Itapebussú).

Ainda com relação aos engenhos com alambique perscrutados por meio dos inventários, a análise dos valores e bens apresentados nos permitiu tanto entrever vestígios das propriedades e sua distribuição no território maranguapense quanto proporcionou uma visão do patrimônio das famílias que detinham a posse de engenhos produtores de aguardente de cana.

Vale ressaltar que uma das principais preocupações em realizar tais análises foi encontrar maneiras de correlacionar os valores presentes entre inventários sem desconsiderar o fator inflacionário na moeda, dado o recorte temporal da pesquisa. Para isso, buscamos critérios de análise que, apesar de não desconsiderarem os valores em reis, demonstrassem esses valores associados a outros dados, possibilitando assim uma melhor comparação entre inventários.

Na tabela 7, relacionamos o valor total dos bens arrolados no inventário – montante – com o número de bens de raiz – em geral, bens imóveis em que o inventariante poderia ser dono de todo ou de parte do bem – apresentados durante o auto de avaliação de bens. É perceptível a diversidade de perfis dentre donos e engenhos com alambique maranguapenses.

Nota-se, primeiramente, que quase todos detinham outros bens de raiz para além do imóvel onde estava o engenho com alambique, sendo que a maioria possuía mais de 10, podendo figurar, dentre eles, casas de tijolo e taipa, seja em Maranguape ou Fortaleza, casas no campo, fazendas, terrenos e até parte de imóveis.

Tabela 7 – Relação entre montante e bens de raiz a partir da análise dos autos de avaliação dos inventários analisados.

RELAÇÃO ENTRE MONTANTE E BENS DE RAIZ			
	INVENTARIADOS	MONTANTE (réis)	BENS DE RAIZ
A	AFONSO DE ALBUQUERQUE BRAGA (1925)	409.426.440	19
B	ANTÔNIO PAULO DA COSTA (1900)	340.565.690	26
C	ANTÔNIO BAPTISTA FERREIRA BRAGA (1891)	20.579.840	11
D	ANTÔNIO FONELLI DE SOUZA PRATA (1892)	33.832.480	12
E	ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA (1929)	18.240.000	12
F	ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES (1896)	4.956.650	9
G	ANTÔNIO SEBASTIÃO DE ARAUJO VIANNA (1924)	758.969.570	12
H	CICERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA (1909)	6.000.000	1
I	DONA ANGELA MARIA BATISTA (1879)	11.697.669	4
J	MAXIMIANO AUGUSTO BORGES (1930)	50.000.000	1

Fonte: documentação cartorial analisada.

O inventário de Antônio Geraldo de Souza nos permite perceber a heterogeneidade de bens de raízes pertencentes por estes sujeitos.

Declarou mais a viúva inventariante cabeça de casal D. Joanna Maria do Espirito Santo, por seu próprio curador João Cyrino Nogueira, haver ficado por morte de seu marido Antônio Geraldo de Souza, as partes do sítio determinado Angelim situado no distrito de Tabatinga, havida por compra à viúva e herdeiros de Luiz Antônio Ramos no ano de (em branco) e em com Francisco Ramos, com plantações de cana, coqueiros e outras fruteiras, com uma casa de fábrica encravada no mesmo sítio, construída de tijolo e telha, com um motor, uma caldeira, um engenho de ferro a vapor, um alambique, seis toneis, sendo quatro menores, cinco dornas, extremado ao nascente com a estrada que vai para Sapupara [...] Declarou mais a viúva inventariante cabeça de casal D. Joanna Maria do Espirito Santo, por seu próprio curador João Cyrino Nogueira, haver ficado por morte de seu marido Antônio Geraldo de Souza um terreno seco com cinco cassas de taipa e telha, extremado com [...] Declarou mais a viúva inventariante cabeça de casal D. Joanna Maria do Espirito Santo, por seu próprio curador João Cyrino Nogueira, haver ficado por morte de seu marido Antônio Geraldo de Souza uma casa na povoação de Tabatinga, com duas portas de frente, digo duas

portas e três janelas de frente olhando para o nascente construída de tijolo e telha situada na rua principal da Povoação de Tabatinga, parte em terreno (ilegível) e parte em terreno pertencente ao inventariado, confinando ao sul com Luiz Tavares, ao norte com o terreno seco de propriedade do inventariado [...] (MARANGUAPE, INVENTÁRIO DE ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA, 1929, p. 23)

Por outro lado, havia sujeitos que não detinham tantas posses e o somatório de seus bens se resumiam ao engenho com alambique. Este é o caso dos inventários de Cícero Leopoldo de Oliveira e de Maximiano Augusto Borges que, apesar da disparidade do montante, possivelmente causada por questões inflacionárias da moeda, ambos os inventários não apresentaram outros bens de raiz afora o imóvel aonde estava localizado o engenho.

Declarou a viúva inventariante haver seu marido tão somente deixado um bem que é o sítio denominado São Manuel, existente em Jubaia deste termo, com plantações de cana em pequena escala dos quais (ilegível) numa casa de morada e um engenho de ferro, alambique em mau estado sendo que dito sítio foi havido por compra feita a Antônio José Correia Junior suas extremas [...] (MARANGUAPE, INVENTÁRIO DE CÍCERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA, 1909, p. 8)

Analisamos ainda a relevância financeira do imóvel onde está localizado o engenho com alambique nos diversos casos pesquisados. Para tal, relacionamos a porcentagem do valor do imóvel onde estava localizado o engenho com alambique ao montante total dos valores dos bens deixados pelos inventariados (Tabela 8).

Tabela 8 – Porcentagem do valor do imóvel aonde estava localizado o engenho com alambique sobre o montante total do inventário

PORCENTAGEM DO VALOR DO IMÓVEL COM ENGENHO SOBRE O MONTANTE				
	INVENTARIADOS	MONTANTE (réis)	VALOR DO IMÓVEL (réis)	PORCENTAGEM
A	AFONSO DE ALBUQUERQUE BRAGA (1925)	409.426.440	100.000.000	24%
B	ANTÔNIO PAULO DA COSTA (1900)	340.565.690	2.700.000	0,8%
C	ANTÔNIO BAPTISTA FERREIRA BRAGA (1891)	20.579.840	7.460.000	36%
D	ANTÔNIO FONELLI DE SOUZA PRATA (1892)	33.832.480	2.500.000	7,4%
E	ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA (1929)	18.240.000	14.700.000	81%
F	ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES (1896)	4.956.650	500.000	10%
G	ANTÔNIO SEBASTIÃO DE ARAUJO VIANNA (1924)	758.969.570	100.000.000	13%
H	CICERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA (1909)	6.000.000	6.000.000	100%
I	DONA ANGELA MARIA BATISTA (1879)	11.697.669	1.500.000	13%
J	MAXIMIANO AUGUSTO BORGES (1930)	50.000.000	50.000.000	100%

Fonte: documentação cartorial analisada.

A análise, novamente, nos demonstra a diversidade de perfis de engenhos e proprietários, dada a heterogeneidade do resultado. Contudo, chama atenção que, em pelo menos cinco casos, os bens de raiz onde se encontravam os engenhos com alambique representam $\frac{1}{4}$ do montante apresentado durante o processo do inventário, sendo que, em dois casos, o único bem arrolado no inventário foi o engenho com alambique.

A partir disso, percebemos que, muitas vezes, a quantidade elevada de bens de raiz e/ou o grande valor em reis do montante apresentado nos inventários está relacionado com a existência de um patrimônio maior. Entre os donos de engenhos com alambique com grande patrimônio, se destacam os que detinham bens de raiz fora do município de Maranguape, principalmente localizados nos municípios próximos de Pentecoste, Pacatuba, Soure e Fortaleza, como a tabela abaixo expõe.

Tabela 9 – Relação de inventários que possuíam bens de raiz em outros municípios além dos presentes em Maranguape.

BENS DE RAIZ EM OUTROS MUNICÍPIOS		
	INVENTARIADOS	FAZENDAS FORA DE MARANGUAPE
A	AFONSO DE ALBUQUERQUE BRAGA (1925)	SIM
B	ANTÔNIO PAULO DA COSTA (1900)	SIM
C	ANTÔNIO BAPTISTA FERREIRA BRAGA (1891)	NÃO
D	ANTÔNIO FONELLI DE SOUZA PRATA (1892)	NÃO
E	ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA (1929)	NÃO
F	ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES (1896)	NÃO
G	ANTÔNIO SEBASTIÃO DE ARAUJO VIANNA (1924)	SIM
H	CICERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA (1909)	NÃO
I	DONA ANGELA MARIA BATISTA (1879)	NÃO
J	MAXIMIANO AUGUSTO BORGES (1930)	NÃO

Fonte: documentação cartorial analisada

4.1.4. A materialidade dos engenhos produtores de aguardente de cana em Maranguape

Entre os engenhos de Maranguape, nos deparamos com unidades dotadas com moendas de ferro – provavelmente duplas e horizontais – movidas por meio de tração animal ou, quando mais moderno, motor a vapor.

Na grande maioria, é assinalada a presença de um alambique, geralmente de barro, com possíveis partes de cobre, conjuntamente com demais acessórios exclusivamente para a produção de aguardente, como balseiros – utilizados no processo de fermentação do caldo de cana – e cinco pipas – onde se armazenava a aguardente pronta⁴¹.

Considerando a análise da documentação cartorial elencada e a falta de dados e descrições mais completas presentes nas relações de bens dos inventários e arrolamentos, não foi possível perceber ao certo a frequência da coexistência da produção de aguardente em conjunto com açúcar nos engenhos maranguapenses no final do século XIX. Durante os autos de avaliação, os registros se limitavam a descrever os engenhos de maneira bastante sucinta.

Somente através do inventário de Maximiano Augusto Borges – aberto o processo em 1931, com testamento e 2 herdeiros, sem menores, tendo como inventariante sua esposa, Dona Anna Borges – identificamos a coexistência dessas produções.

Deu a referida viúva inventariante herdeira e legatária Dona Anna Borges a descrição toda a parte que o inventariado Maximiano Augusto Borges possui no sítio outrora denominado “S. Estevam” e hoje “S. João” situado no lugar Sapupara, do distrito de Tabatinga, deste termo, representando pela metade do mesmo sítio, constituído de terras próprias, com parte relativa em todas as suas benfeitorias e servidões ativas, engenho a vapor, na casa de residência das fábricas de aguardente, de açúcar construídas de tijolo e telha em diversos utensílios da mesma fábrica [...] (MARANGUAPE, INVENTÁRIO DE MAXIMIANO AUGUSTO BORGES, 1930, p. 41)

O caso do renomeado sítio, doravante “S. João”, deixado em testamento de acordo com a vontade de Maximiano Augusto Borges para a sua esposa e inventariante, elucida a questão colocada acima. Apesar de omitir diversas informações sobre os utensílios e maquinário – ação comum na documentação cartorial pesquisada –, o trecho transcrito permite entrever simultaneidade da produção de açúcar e aguardente em um mesmo sítio, sendo este dotado de duas casas de fábricas distintas, provavelmente equipadas de acordo com cada atividade.

Da mesma forma, acreditamos que essa condição de dupla produção, aliada ao maior aparelhamento necessário para realizá-la, possivelmente foi um dos principais fatores que influenciaram a relevante valorização do sítio em questão pelos avaliadores durante o processo, sendo avaliado em cinquenta contos de réis – o terceiro melhor avaliado, dos engenhos alcançados.

Ainda tratando das questões dos materiais e equipamentos presentes nos engenhos produtores de aguardente de cana em Maranguape, uma das grandes diferenças entre os

⁴¹ Ver a transcrição da página 70

engenhos do Sítio S. Bernardo⁴² e do Sítio S. João foi a força motriz impulsora da moenda; o primeiro movido a tração animal e o segundo a vapor.

Nos documentos analisados, essas foram as duas principais e únicas – de acordo com o arcabouço documental da pesquisa – diferenciações entre os engenhos registrados em Maranguape⁴³. Dos dez inventários e arrolamento de bens selecionados e analisados, sessenta por cento, portanto, seis, apresentavam moendas de ferro, sendo que em menos da metade deles foi devidamente registrada a descrição de utilização de qualquer força motora. Alguns registros, apesar de não citar o uso do vapor como força motriz, também não a define, utilizando somente o termo “engenho de ferro”. A outra parte foi identificada como engenhos que utilizavam a tecnologia do vapor para movimentar suas moendas.

Do montante dos inventários analisados, 40% eram de engenho a vapor e 60% de ferro. Tal porcentagem confirma a qualificação dos processos de produção na região de Maranguape.

Tabela 10 – Demonstrativo da tipologia de engenhos, presença de alambique e presença de plantações de cana-de-açúcar nos inventários analisados

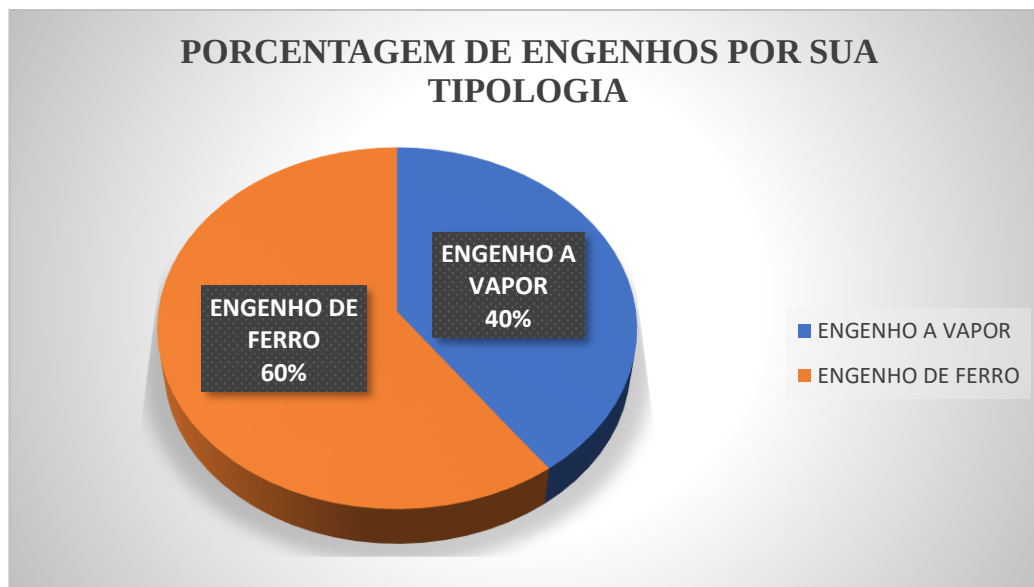
TIPOLOGIAS DE ENGENHOS E EQUIPAMENTOS					
	INVENTARIADOS	ENGENHO À VAPOR	ENGENHO DE FERRO	PLANTAÇÕES DE CANA	ALAMBIQUE
A	AFONSO DE ALBUQUERQUE BRAGA (1925)	NÃO	SIM	SIM	SIM
B	ANTÔNIO PAULO DA COSTA (1900)	NÃO	SIM	SIM	SIM
C	ANTÔNIO BAPTISTA FERREIRA BRAGA (1891)	NÃO	SIM	SIM	SIM
D	ANTÔNIO FONELLI DE SOUZA PRATA (1892)	SIM	NÃO	NÃO	SIM
E	ANTÔNIO GERALDO DE SOUZA (1929)	SIM	NÃO	SIM	SIM
F	ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES (1896)	NÃO	SIM	SIM	SIM
G	ANTÔNIO SEBASTIÃO DE ARAUJO VIANNA (1924)	NÃO	SIM	SIM	SIM
H	CICERO LEOPOLDO DE OLIVEIRA (1909)	NÃO	SIM	SIM	SIM
I	DONA ANGELA MARIA BATISTA (1879)	NÃO	SIM	NÃO	SIM
J	MAXIMIANO AUGUSTO BORGES (1930)	SIM	NÃO	SIM	SIM
TOTAL	10	3	7	8	10

Fonte: documentação cartorial analisada.

⁴² Ver página 70

⁴³ Vale ressaltar que, dada a particularidade descritiva da fonte, os inventários e arrolamentos de bens pesquisados por nós não deixavam pistas sobre outros aspectos relacionados com os engenhos de cana, como a mão-de-obra, a circulação dos produtos, a organização do trabalho e etc.

Gráfico 3 – Porcentagem de engenhos por sua tipologia



Fonte: documentação cartorial analisada.

Sobre a tecnologia do vapor incorporada nos engenhos de cana, SOUZA (1978) assevera que a técnica já era presente no Brasil desde a segunda metade do século XIX, sendo empregada das mais diversas formas para agilizar o processo de fabricação do açúcar. Ainda segundo o autor, o emprego do engenho a vapor e as inovações proporcionadas por fabricantes de peças, em geral estrangeiros, passaram a modificar as maneiras de produção do açúcar.

Os primeiros engenhos destes fabricantes constituem-se de geradores de vapor para diversos fins (transporte de sucos de uma tacha para outra, fornecimento de vapor para a evaporação e cozimento, etc), máquina a vapor para acionar a moenda, moenda horizontal de três cilindros com esteira móvel, filtros de carvão para depurar o sumo e descorar o caldo, aparelhagem para evaporação á vácuo, fábrica para prepara e revivificar o carvão animal, e tudo organizado de maneira que o açúcar fosse para a forma duas horas depois das canas entrarem no moinho. As centrifugas, embora não fizessem parte dos primeiros modelos, pois só foram adaptadas para a purgação do açúcar em 1843, fariam parte obrigatória de engenhos deste tipo a partir de então [...] Este novo tipo de engenho, por todas as suas virtudes que acabamos de mencionar, tenderá a deslocar do mercado o antigo engenho que coze a fogo nu e não dispõe das demais aparelhagens de que ele se serve. (SOUZA, 1978, p. 62-63)

No caso dos engenhos maranguapenses, percebemos que esse incremento tecnológico, implicando em alterações no processo de produção, ocorreu principalmente durante o século XX. Os três engenhos movidos a vapor encontrados nos registros dos inventários estão presentes em processos localizados na última década do século XIX ou já no século XX, como demonstra a tabela acima (Tabela 10).

4.2 Sítios, fazendas, engenhos e alambiques: os locais de produção de aguardente de cana em Maranguape entrevistados por meio dos inventários

No seguinte tópico, buscaremos compreender a materialidade e a organização dos espaços de produção da aguardente de cana em Maranguape. A análise da documentação possibilitou entrever, de maneira mais contextualizada, a produção de aguardente *in loco*; ressaltando, para além dos equipamentos presentes nos engenhos, a organização dos sítios e fazendas onde estavam inseridos. A análise material desses sítios e fazendas foi primaz para o entendimento do contexto de funcionamento dos engenhos com alambique maranguapenses, uma vez que possibilitaram a visualização de sua função em meio às outras construções presentes nesses espaços.

A percepção da organização, dinâmica e distribuição das construções e equipamentos nos sítios e fazendas pesquisadas, aliada à análise dos inventários, nos demonstrou o teor da importância da produção de aguardente de cana para a manutenção desses espaços como lugares de produção, uma vez que grande parte do valor monetário atribuído a estes estavam relacionados diretamente com as atividades do cultivo e beneficiamento da cana-de-açúcar, em especial na destilação do caldo para elaboração e posterior comercialização da aguardente ali produzida. A análise das fontes cartoriais, por conta das suas individualidades de registro, também contempla, dentre outras descrições, breve relato dos materiais e construções presentes nos espaços de produção em questão, permitindo vislumbrar os aspectos materiais e organizacionais dos sítios e fazendas dotados de engenhos em Maranguape.

4.2.1 Inventários e arrolamentos de bens: os desafios e os caminhos para compreender os espaços de produção de aguardente de cana maranguapenses

Declarou mais a mesma viúva inventariante haver ficado a quarta parte da casa de vivenda construída de tijolo e telha com quatro portas de frente no sítio S. Bernardo, deste termo da Tabatinga que avaliaram pela quantia de duzentos e cinquenta mil reis que sai a margem. Declarou mais haver ficado uma casa de taipa, coberta de telhas, em mau estado, encravada no mesmo sítio que avaliaram por cinquenta mil reis que sai a magem. Declarou mais haver ficado uma casa de taipa com aviamento de fazer farinha, bolandeira, rodete, prensa, forno e mais acessórios, que avaliaram pela quantia de cento e cinquenta mil reis, que sai a magem e dita casa fica encravada no mesmo sítio. **Declarou mais haver ficado a quarta parte do valor da casa do fabrico de aguardente coberta de telhas, contendo engenho de ferro puxado a bois, alambique de barro, com dois fundos de cobre, bomba de metal e mais acessórios tais como cinco balseiros, cinco pipas, um cano de esquentar garapa e outros pertences que avaliaram tudo pela quantia de quinhentos mil reis que sai a magem. Declarou mais haver ficado cento e sessenta braças de terras com meia légua de fundo, mais ou menos, no mesmo sítio apropriada para plantações de**

canas contendo dez pés de coqueiros e mais fruteiras, cujas extremas são as seguintes: ao norte com os herdeiros de Rui Antonio da Silva Vianna, Ao sul com Rui Fernandes Tabosa, ao nascente na linha do (ilegível) com os herdeiros de Raimundos Francisco da Costa Tavares e ao poente com o mesmo Rui Fernandes Tabosa que avaliaram a quinze mil reis a braça. Dois contos e quatro centos mil reis que sai a margem. Declarou mais haver ficado um canavial neste mesmo terreiro com estado de ser moído que avaliaram em quinhentos mil reis que sai fora. [...] Declarou mais haver ficado dezoito braças de terras na Povoação de Tabatinga, arrendadas a Luis Antonio Ramos, que avaliaram cada braça a dez mil sendo a oitenta mil reis. (MARANGUAPE, INVENTÁRIO DE ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES, 1896, p. 62) (grifos nossos)

Os autos de avaliação de bens do inventário de Antônio Roberto de Oliveira Guimarães, processo iniciado em 1896, no I Cartório de Maranguape, sem testamento, com 8 herdeiros, tendo como inventariante sua esposa, Dona Anna Gualberto Braga, permite vislumbrar, ainda que de maneira breve, os materiais e as construções existentes nos sítios e fazendas, onde estavam encravados os engenhos com alambique maranguapenses durante a segunda metade do século XIX.

A indicação de que Antônio Roberto de Oliveira Guimarães detinha a posse compartilhada dos bens relacionados ao engenho, – o que possivelmente impôs maior nível de detalhamento no momento de elaboração de seu inventário – permitiu, ainda que de maneira geral, a visualização da organização e da composição do conjunto de construções fundantes que compunham o todo do aparelhamento de um sítio beneficiador e produtor de aguardente de cana em Maranguape no final do século XIX⁴⁴.

Como em grande parte dos espaços de produção de aguardente de cana maranguapenses entrevistados por meio da análise dos inventários, o engenho descrito já operava com moendas de ferro, ainda fazia uso da força animal para a movimentação das moendas (ausência de motor) e apresentava uma estrutura simples com poucos utensílios e um alambique de barro⁴⁵.

Contudo, apesar da relevância histórica e das diversas potencialidades analíticas possíveis através do estudo destes vestígios, é igualmente importante frisar as inúmeras dificuldades de compreender a dinâmica e organização existentes nesses espaços de produção.

Tais dificuldades se tornam ainda mais agravantes quando nos deparamos com a situação de realizar nossas análises exclusivamente por meio dos inventários, uma vez que,

⁴⁴ Deve-se notar que, devido à situação do sítio S. Bernardo ser de posse compartilhada, a descrição presente no inventário de Antônio Roberto de Oliveira Guimarães é passível de conter omissões referentes a outros bens em que o inventariado poderia não deter propriedade.

⁴⁵ Mais acessível do que o alambique de cobre, o alambique de barro foi largamente utilizado na destilação de aguardente no Brasil até o século XIX. “[...] a cachaça do Brasil, feita do caldo ou do mel de cana-de-açúcar, fervidos e depois destilados nos alambiques de barro, depois de cobre, aludidos por Henry Koster no Pernambuco em 1812” (CASCUDO, 1989, p. 20)

dada a indisponibilidade de fontes sobre os espaços de produção de aguardente de cana em Maranguape durante a segunda metade do século XIX e nas primeiras décadas do século XX, no decorrer da pesquisa, por muitas vezes, ficamos limitados aos rastros deixados pelos inventários por nós pesquisados⁴⁶.

Dentre os vários trabalhos historiográficos reconhecidos por utilizarem documentos cartoriais – em especial inventários e arrolamentos de bens – como suas principais fontes primárias⁴⁷, a pesquisa desenvolvida por ANDRADE (2004), com objetivo de analisar as transformações nas fazendas do Sul mineiro durante o início do século XIX, tanto por conta de seu arcabouço de fontes igualmente restrito quanto pelo objeto abordado pelo autor, se mostrou decisiva e de extremo valor para nos nortear mediante tais dificuldades.

Em sua análise, ANDRADE (2004) chama atenção para a importância de observar, conjuntamente à descrição dos materiais e espaços presente nos relatos dos inventários, outros vestígios também apresentados por estes documentos, buscando assim uma melhor prospecção da dinâmica e organização do seu objeto de pesquisa – as fazendas do Sul mineiro durante o século XIX.

A abordagem proposta pelo autor, então, favorece a diminuição da limitação imposta pela análise exclusivamente baseada nos relatos presentes nos inventários por ele analisados. Desta forma, em conjunto com o estudo das conexões existentes entre as construções e objetos presentes nestas propriedades, em sua escrita o autor aponta para a importância de considerar outros parâmetros de investigação, como a percepção dos valores paralelamente atribuídos a esses espaços e construções no decorrer dos inventários⁴⁸ – geralmente essas categorias são apontadas simultaneamente no momento da avaliação de bens.

Logo, ANDRADE (2004) advoga e chama atenção para que, em conjunto com a análise da descrição das construções e espaços presentes nas fazendas do Sul mineiro durante

⁴⁶ Novamente ressaltamos que em todo nosso trabalho de levantamento de documentos passíveis de análise em nossa pesquisa – principalmente desenvolvido durante o inventário de fontes – não encontramos outras fontes capazes de complementar ou confrontar os vestígios apresentados na documentação cartorial analisada.

⁴⁷ Tratando de trabalhos historiográficos que lida com fontes cartoriais – principalmente inventários e arrolamentos de bens – e que desenvolveram metodologias de análise com maestria, não podemos deixar de citar: OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém: relações sociais e experiência urbana em São Paulo (1850-1900)**. São Paulo: Alameda, 2005.

ARAÚJO, Maria Lucília Viveiros de. **Os caminhos da riqueza dos paulistanos na primeira metade dos oitocentos**. São Paulo: HUCITEC FAPESP, 2006

ALENCAR, Ana Cecília Farias de. **Declaro que sou “Dona”, viúva e cabeça de casal: mulheres administradoras de bens nos sertões de Quixeramobim (1727-1822)**. 163p. Dissertação. Mestrado Acadêmico de História e Culturas. Universidade Estadual do Ceará. 163p.

⁴⁸ Vale ressaltar que essa maneira de análise busca, antes de tudo, expandir e aliar vestígios presentes nos inventários. Desta forma, em nenhum momento o autor pretende excluir ou dirimir a importância de análise das construções e objetos.

o século XIX, seja levado em consideração a importância de construir indagações esteadas nas “importâncias econômicas” atribuídas a esses bens no decorrer do processo.

Dada a finalidade da fonte em questão – pela qual se faz um levantamento de todos os bens de determinada pessoa após sua morte para posterior partilha entre herdeiros, se existentes –, as informações monetárias dos bens arrolados são fartamente registradas e, a partir delas, é possível vislumbrar as relações entre as construções presentes nos espaços dessas fazendas, uma vez que esta forma de percepção, em vista da importância dos valores econômicos, pode e deve ser encarada como determinante e condicionante para compreender a dinâmica entre essas construções, principalmente mediante a falta de outras fontes que nos permitam entrever essa questão.

Nos inventários pesquisados, as sedes das fazendas vêm arroladas entre os “bens de raiz”, e às vezes a sua descrição apresenta pouco detalhamento, sem maiores informações sobre as casas de vivenda e senzalas. Porém não se esquecia de mencionar as benfeitorias da propriedade, ressaltando, por exemplo, a existência de casas de tropa e queijos, engenhos, moinhos, manjolos, paióis, etc. Também é possível encontrar informações sobre o tipo de certa que delimitava a sede da fazenda [...] Se por um lado a escassez de informações impossibilita o conhecimento mais detalhado dos padrões de construção, por outro, a importância econômica de algumas construções pode ser constatada tanto pelo valor a elas conferido quanto especialmente pelo número de benfeitorias anexas à casa de vivenda, quase sempre coberta de telhas. (ANDRADE, 2004, p. 91)

Ao que se refere aos sítios e fazendas maranguapenses produtores de aguardente de cana, descritos nos inventários pesquisados, as apreensões acima nos ajudaram bastante a perceber as possibilidades de análise desses espaços, de forma que, dada a carência crítica de fontes, pudéssemos, com um pouco mais de assertividade, conjecturar a dinâmica e a organização desses espaços de produção.

Sobre estes espaços veremos que, apesar da existência de uma estrutura bem definida de construções interligadas e harmônicas entre si – característica das fazendas e sítios do século XIX –, no caso dos sítios e fazendas maranguapenses dotados de engenhos com alambique, as construções e espaços relacionados com as atividades de plantio e beneficiamento da cana-de-açúcar desempenhavam o papel de função principal, enquanto as demais construções e espaços eram destinadas a proporcionar esteio para as atividades entorno da cana-de-açúcar.

4.2.2 A materialidade dos sítios dotados de engenhos com alambique

Referindo-se à descrição das construções e dos valores atribuídos no inventário de Antônio Roberto de Oliveira Guimarães, no caso do “sítio S. Bernardo”⁴⁹, o engenho com alambique em conjunto com os terrenos de plantação de cana-de-açúcar apresentaram particularidades monetárias explícitas que, para além de evidenciá-los como bens de maior valor, claramente os diferenciam das demais construções e espaços presentes no mesmo sítio.

No ano de 1896, o “sítio S. Bernardo” localizado no distrito da Tabatinga – onde se encontravam grande parte dos engenhos com alambique produtores de aguardente em Maranguape – era composto de diversas construções e benfeitorias importantes para o seu funcionamento, para além do engenho de cana com alambique e dos terrenos de plantações de cana-de-açúcar.

Na documentação cartorial, são citadas: duas casas, sendo uma discriminada como “casa de vivenda” e a outra como “de taipa em mau estado”; aviamento de farinha munido com diversos equipamentos auxiliares e três terrenos com plantações de cana-de-açúcar, sendo dois com maior extensão e valor, um destes já em ponto de corte – possivelmente para beneficiamento no próprio engenho do sítio – e mais um arrendado a Luis Antônio Ramos.

Levando em consideração o tocante de valor monetário, segundo os números apresentados no mesmo inventário de Antônio Roberto de Oliveira Guimarães, o engenho com alambique, em conjunto com os terrenos de plantações de cana-de-açúcar, representam quase oito vezes o somatório de todas as outras construções e benfeitorias anexas ao mesmo sítio.

Portanto, os valores atribuídos no ato da avaliação de bens do inventário em questão podem ser particionados em dois grandes grupos, sendo 3 contos e 580 mil reis (3:580\$000) referentes ao engenho com alambique e demais terrenos de plantação de cana-de-açúcar e o restante, 450 mil reis, pertencente às casas e ao aviamento de farinha com seus equipamentos.

Nesse contexto, devemos considerar que, dada a grande disparidade de valores entre as construções e espaços da mesma propriedade, é possível considerar essas diferenças como um forte indicador da importância e prevalência da atividade de cultivo e beneficiamento para produção de aguardente de cana no sítio em questão, uma vez que praticamente todo o investimento e valor monetário da propriedade estava atribuído a ela.

Com os valores apresentados acima e dada a dimensão do investimento em questão, é bastante provável que a aguardente ali produzida tenha como fim o comércio. Apesar da falta

⁴⁹ Transcrição citada no início do subtópico anterior.

de fontes que demonstrem de maneira mais explícita essa hipótese, ainda no mesmo inventário, é possível entrever um destino dado à aguardente produzida no “sítio S. Bernardo”.

No processo de elaboração do inventário, a esposa e inventariante Dona Anna Gualberto Braga, ao listar as dívidas ativas do falecido, faz menção à dívida de um sujeito que, para além de outros artigos, teria comprado, sem pagar, três pipas de aguardente de cana que, dadas as circunstâncias, muito provavelmente foram produzidas no engenho em que a família detinha posse. Tal situação pode ser um indicativo da importância monetária da comercialização da aguardente ali produzida, sendo uma possível renda da família.

Declarou mais a viúva inventariante que Pedro de Oliveira Guimarães se achava a dever ao casal de seu finado marido o seguinte: um cavalo por cinquenta mil reis; uma sela também por cinquenta mil reis; uma junta de bois por cento e cinquenta mil reis, três pipas de aguardente a cinquenta mil reis cada pipa, cento e cinquenta mil reis e dois baús a vinte mil reis cada um. (MARANGUAPE, INVENTÁRIO DE ANTÔNIO ROBERTO DE OLIVEIRA GUIMARÃES, 1896, p. 67)

Em geral, as fazendas e sítios maranguapenses dotadas de engenho com alambique, da mesma forma que demonstramos a partir do “sítio S. Bernardo”, tinham seu maior investimento empenhado nas construções e espaços diretamente envolvidos com o cultivo e beneficiamento da cana-de-açúcar – portanto, engenhos, alambiques e terrenos de cultivo⁵⁰.

Apesar da importância das casas de morada, casas de vivenda, aviamentos de farinha, currais, terrenos com plantação de frutíferas e demais construções e espaços auxiliares na manutenção desses sítios e fazendas - tais construções e espaços eram responsáveis por proporcionar habitação e alimentos para subsistência – não podemos desconsiderar os investimentos das áreas de atividades desempenhadas nos engenhos, nos alambiques e nas plantações de cana-de-açúcar. Eram as áreas mais valorizadas monetariamente e, provavelmente, maiores provedores dos sustentos desses locais – por meio da comercialização da aguardente.

Mesmo não explicitando os valores de cada uma das construções e benfeitorias relatadas, a “Partilha Amigável dos bens deixados por D. Anna Cavalcante Prata”, de 1931, nos permite vislumbrar da mesma forma as disposições e a organização das construções presentes nos sítios e fazendas produtores de aguardente de cana em Maranguape.

Um sítio situado no lugar “Olho d’Água”, deste termo, denominado “Olho d’Água” com terras e respectivas plantações de cana-de-açúcar, fruteiras, engenho e fábrica de destilação de aguardente, com casa de morada de taipa coberta de telhas, casas de moradores, um açude, aviamento de fazer farinha e mais pertences, benfeitorias e servidões havido por compra-parte a Miguel Baptista Vieira, por escritura pública,

⁵⁰ É importante deixar claro que nem todos os inventários pesquisados continham informações detalhadas e precisas dos valores de cada construção presentes nesses sítios e fazendas. Afora ainda os diversos casos de documentos danificados que, por conta das condições, impossibilitavam a leitura dos documentos por completo.

parte a João da Silva Costa e João Bernardo, por instrumentos particular e parte havida de herança do T. Ernesto José Cavalcante, sítio este que assim descrevemos, foi ele por nós avaliado pela quantia de trinta contos de reais a margem sai. (PARTILHA DONA ANNA CAVALCANTE PRATA)

O sítio “Olho d’Água”, localizado na região de Maranguape de mesmo nome⁵¹, no ano de 1931, era dotado de programa semelhante ao S. Bernardo como: “casa de morada”, “casas de moradores” – não especificadas quantas –, “aviamento de fazer farinha” e “terreno com plantação de frutíferas”.

Apesar das diferenças e da ausência da discriminação dos valores de cada bem citado, é evidente que, levando em consideração a disposição dos espaços e construções, se comparado ao “sítio S. Bernardo”, o “sítio Olho d’Água” apresenta diversas semelhanças com o primeiro.

É igualmente possível perceber a subdivisão do programa de arquitetura, com construções tanto para prover moradia como voltadas a produção da cachaça - relacionada diretamente com as atividades de beneficiamento de cana, representados pelo engenho, pela “fábrica de destilação de aguardente”⁵² – e, ainda, pelos terrenos de plantações de cana-de-açúcar.

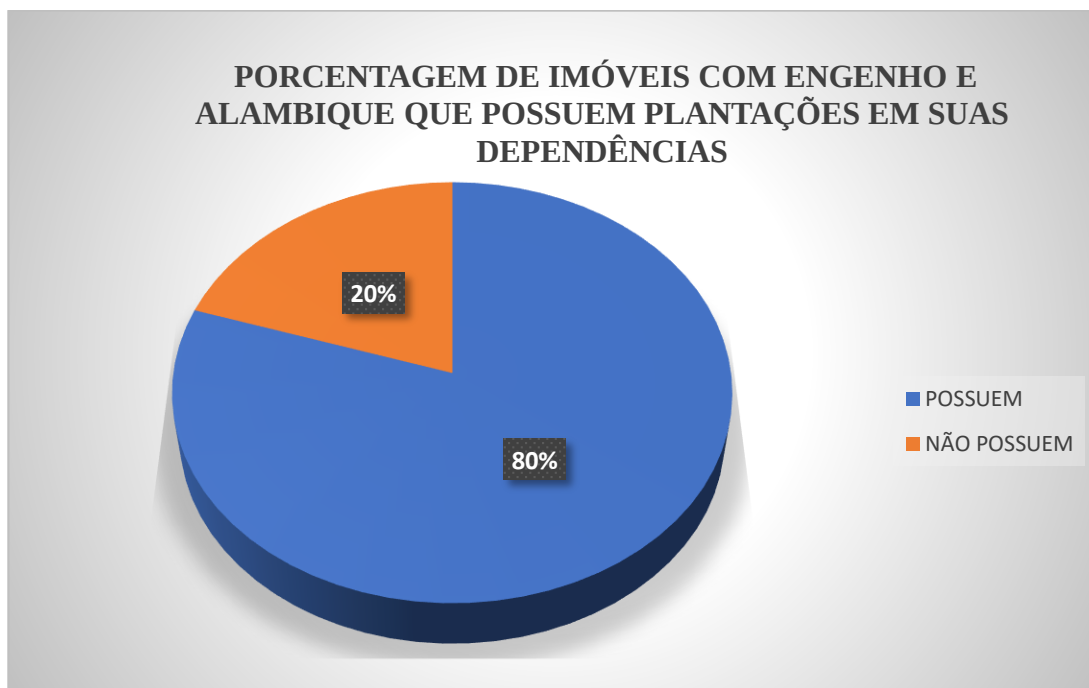
Percebemos, também, que a grande maioria dos sítios e fazendas dotados de engenhos com alambique em Maranguape durante a segunda metade do século XIX e princípios do XX detinha em suas dependências plantações de cana-de-açúcar próprias, sendo estas, quando existentes, sempre citadas nos autos de avaliação; portanto, relacionadas com valorização das propriedades no ato da avaliação⁵³.

⁵¹ Nos dias atuais, o local conhecido como “Olho d’água” faz parte dos limites do município de Maracanaú.

⁵² É digno notar a mudança na denominação do espaço de destilação da aguardente que, na maioria dos relatos analisados, resumia-se à menção do alambique. Acreditamos que esse fenômeno ocorreu com passar dos anos, especialmente após a adoção de outras tecnologias – como veremos adiante. Infelizmente a falta de detalhamento no ato de descrever os bens é recorrente quando tratamos com inventários.

⁵³ Ver tabela na página 93

Gráfico 4 – Porcentagem de imóveis com engenhos e alambique que possuem plantações em suas dependências de acordo com a análise dos inventários⁵⁴



Fonte: documentação cartorial analisada.

As análises da documentação permitem afirmar que em Maranguape, durante a segunda metade do século XIX e nas primeiras décadas do século XX, existiram fazendas e sítios dotados de engenhos com alambique que tinham como principal atividade a produção de aguardente de cana. Na organização interna dessas propriedades, nota-se que grande parte de suas construções tinham o papel de prover apoio à atividade de produção de aguardente de cana desenvolvida nos terrenos com plantações de cana, engenhos e alambiques. Nestes últimos dispositivos, responsáveis pela produção da aguardente propriamente dita, estava grande parte do valor atribuído a estas propriedades e era dali que muito provavelmente adivinha seu sustento e lucro.

4.3 Os engenhos maranguapenses e das regiões próximas a partir dos relatos de Antônio Bezerra de Menezes e Freire Alemão

No tópico a seguir, buscaremos entrever esses espaços de produção por meio dos relatos de viajantes que, durante o século XIX, visitaram e registraram suas impressões sobre os engenhos maranguapenses produtores de aguardente. Apesar das limitações dessas fontes,

⁵⁴ Ver tabela 10

relacionada diretamente tanto à brevidade dos relatos quanto à pouca variedade dos mesmos, as análises foram de suma importância para a construção da nossa percepção dos engenhos maranguapenses produtores de aguardente, uma vez que nos permitiram vislumbrar esses espaços de produção por um ângulo mais dinâmico, marcado pela vivência desses locais.

O livro “Maranguape: notas de viagem” – quase esquecido, de difícil acesso e, na maioria das vezes, erroneamente confundido com o posterior “Notas de Viagem: Parte Norte” – publicado por volta de 1885 por Antônio Bezerra de Menezes, é um dos raros relatos de viajantes que percorreram e descreveram a Vila de Maranguape e seus arredores durante o final do século XIX.

Segundo Moreira (2016), estudioso da obra do naturalista cearense, a construção desses primeiros escritos sobre Maranguape, para além de divulgar e registrar, em especial, as riquezas naturais da região visitada, serviram como ferramenta de aperfeiçoamento da metodologia de registro utilizada pelo naturalista.

Em suas viagens posteriores de exploração e registro da flora, fauna e aspectos sociais e físicos da província do Ceará, durante o final do século XIX, Antônio Bezerra de Menezes pôde fazer uso dos conhecimentos adquiridos no decorrer da sua primeira experiência na Vila de Maranguape.

A primeira viagem foi realizada para a cidade de Maranguape e seus arredores, por volta de 1883 e 1884 [...]. Essa viagem foi fundamental para o desenvolvimento e aprimoramento das concepções científicas de Bezerra, bem como do formato narrativo adotado pela naturalista cearense. Essa viagem, portanto, serviu como uma espécie de exercício das características de viajante-naturalista que serão empregadas meses depois na feitura e na publicação de seu livro de maior fôlego, o *Notas de Viagem- Parte Norte*. Nesse segundo livro, Bezerra – que já obtinha uma ligeira experiência nas suas descrições de Maranguape – analisa quarenta e quatro localidades do sertão, serra e litoral cearenses, em uma comissão financiada pelo governo da então província do Ceará. (MOREIRA, 2016, p. 56)

Ainda sobre “Maranguape: notas de viagem”, vale ressaltar que, apesar da pertinência da obra como registro da vila em questão no século XIX, são poucos os trechos em que Antônio Bezerra de Menezes demonstra real interesse em descrever observações mais elaboradas sobre outros assuntos que não sejam relacionados com a natureza maranguapense. Na maior parte da escrita, o autor se atém à descrição das espécies de animais e plantas presentes na fauna e flora, dando particular atenção e passando a maior parte do seu tempo explorando as serras.

Nos registros dos engenhos maranguapenses elaborados por Antônio Bezerra de Menezes, o relato de maior pertinência para o nosso estudo foi escrito durante a visita à Fazenda

Sapupara, realizada em seu percurso pela região da Tabatinga (distrito de Maranguape). Ali havia grande concentração de engenhos e canaviais, fato a que o próprio autor atribuiu às potencialidades de riqueza do distrito. Bezerra de Menezes relata que “tabatinga está assentada em um local alegre, cercada de terrenos apropriados para cultivo da cana, e promete em melhores tempos vir a ser de grande prosperidade [...]” (MENEZES, s/d, p. 109). Segundo Antônio Bezerra de Menezes, um dos maiores e mais modernos engenhos de cana produtores de aguardente de cana em Maranguape, a Fazenda Sapupara, era de propriedade de seu anfitrião, Sr. Costa Gomes.

Outros relatos sobre engenhos produtores de aguardente nas proximidades de Maranguape foram escritos pelo botânico Freire Alemão. Em seu diário de viagem (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961), durante a segunda metade do século XIX, em meio às suas andanças pelo Ceará em nome da Comissão Científica de Exploração das Províncias do Norte⁵⁵, traçou um panorama da província do Ceará.

No primeiro momento, permanecendo em Fortaleza para articular questões logísticas da viagem exploratória ao interior da província, durante seis meses, em 1859, os viajantes perscrutaram as regiões ao entorno da capital da Província, especialmente focados em Pacatuba, Maranguape e Messejana.

De março a agosto de 1859 os científicos permaneceram em Fortaleza. O período de chuvas impossibilitou a ida imediata ao interior da província, assim com a demora na aquisição de animais para o transporte e de mantimentos para os mesmos. Durante os cinco meses que permaneceram em Fortaleza as Seções não permaneceram inativas, trabalharam em torno da capital, nas localidades que prometiam interessantes investigações como Pacatuba, Maranguape e Messejana. (CAVALCANTE, 2012, p. 62)

Durante estadia em Maranguape, hospedou-se no engenho “Alegria”, de propriedade dos “Senhores Viana”, “cujas moendas são de ferro e o edifício é bom” (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 209). Os relatos mais detalhados dos engenhos de cana descritos por Freire Alemão são da Vila de Pacatuba, especialmente representados pelo engenho do Tenente-Coronel Franklin de Lima, segundo o botânico “o mais bem construído” (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 198).

⁵⁵ “A Comissão Científica de Exploração das províncias do Norte, ou Comissão Científica do Império, ou ainda Imperial Comissão Científica de Exploração, ou apenas Comissão Científica de Exploração, Comissão do Ceará ou até mesmo nomeações jocosas e depreciativas como Comissão das Borboletas e Comissão Defloradora, são títulos diferentes para uma mesma experiência: uma viagem naturalista empreendida por cientistas brasileiros ao interior das províncias mais distantes da corte imperial na segunda metade do século XIX.” CAVALCANTE, Francisca Hisllya Bandeira. “O Brasil é o Ceará”: as notas de viagem de Freire Alemão e Capanema e suas impressões sobre o Ceará (1859-1861). Dissertação de Mestrado em História. MAHIS-UECE, 2012

A pouca descrição – substituída muitas vezes pela mera menção – de alguns engenhos visitados por Freire Alemão nos faz acreditar que a negativa do registro mais pormenorizado do autor se fez, ou por conta das poucas diferenciações desses engenhos, evitando uma possível repetição em seus escritos, ou por conta do pouco interesse do botânico. Essa ideia se sustenta uma vez que, a partir da leitura e análise desses escritos, fica claro que, em geral, as condições e materiais utilizados nos engenhos da região em questão, de certa maneira, se repetiam. A esse fenômeno creditamos, em grande parte, à justificativa das conexões e proximidades das vilas entremeadas nesse espaço – o que nos leva novamente à rede urbana ali existente –, dotada de engenhos e produtora de aguardente de cana.

4.3.1 *A chegada à “fazenda sapupara” e as primeiras impressões de Antônio Bezerra de Menezes*

Num segundo vi um belo velho, de barba à *cavaignac* branca como a neve, assomar na porta do interior que deita para uma larga varanda vir a meu encontro com a cabeça afogada num bonet de brim branco que cintilava de alvura. Era o Sr. Costa Gomes, proprietário da fazenda – Sapupara – a quem o povo na sua soberania conferira mau grado seu, as honras, privilégios e regalias da patente de major. Aí se achavam também o ilustrado redator da *Constituição*, Dr. Frederico Borges, sua senhora e filhas do Exm^o Sr. Desembargador Faria Lemos, umas criaturinhas amáveis e inteligentes, que atraíam pelo trato fino e maneiras delicadas. A varanda se abria para um pequeno jardim cujas desordem e confusão das flores e plantas ornamentais davam maior realce a beleza daquele retiro. Fui acolhido com expansiva amabilidade. Lembrei-me que fora assim recebido o delicado viajante Victor Tisso, no castelo de Biskra, à trinta quilômetros de Agram, na Croácia, quando passava do Adriático ao Danúbio. (BEZERRA, s/d, p. 115)

No trecho acima, o naturalista discorre sobre sua chegada na Fazenda Sapupara, descrevendo os primeiros contatos com as pessoas presentes naquele recinto. À primeira vista, a fazenda era antecédida por um jardim; espaço ilustre, aonde, para além de “bem frequentado”, havia riqueza e conforto.

Resguardando certa congruência com a boa condição de outras casas, anteriormente citadas pelo autor na região da Tabatinga⁵⁶, a fazenda do Sr. Costa Gomes, nas linhas de Antônio Bezerra de Menezes, parece deter ares de superioridade e requinte, uma vez que, para

⁵⁶ “A estrada atravessa de norte a sul a povoação, onde não pude deixar de notar as casas excelentes, de cornijas elevadas e frentes coloridas, como as aldeias das caixas de brinquedo de Nurembreg. Ao passar a primeira porta a direita, fui surpreendido pela presença de uma *moçoila bela, branca, vestida*, que se ocupava em alisar e polir as unhas como Grimm diante de Rousseau.” (DE MENEZES, p. 108)

além das decorações e dos ornamentos que davam “realce a beleza daquele recinto”, não passam despercebidas as pessoas e seus títulos que estavam ali reunidos.

Figurando desde um desembargador e sua família, um jornalista, um cientista e até o próprio fazendeiro afortunado – a quem era conferido patente de Major, sendo retratado como um “belo velho” muito bem vestido em roupas alvas – todos os presentes podem ser encarados como representantes de setores das elites, sejam elas políticas, intelectuais ou agrárias.

Esse cenário aristocrata é tamanho que parece inspirar Antônio Bezerra de Menezes à subsequente alusão e comparação da sua recepção na fazenda maranguapense com a chegada do autor e intelectual suíço Victor Tissot⁵⁷ ao passar por um castelo na região da Croácia.

Nas palavras de Antônio Bezerra de Menezes, é possível perceber que a Fazenda Sapupara, para além do engenho e das plantações, era composta por sede que nos arremete a uma espécie de “casa grande”, aonde o seu dono conjuntamente com possíveis convidados “ilustres” gozavam e dali faziam uma área de lazer e desfrute.

Tal caracterização é pormenoriza pelo autor, ao descrever o local aonde a casa sede foi construída, com vistas para a serra próxima e para as plantações de cana.

A perspectiva que se desdobrava em frente da casa era sobremodo linda e arrebatadora. Em cima o verde-escuro da mata que reveste o dorso ocidental da montanha da Pacatuba sombreia a cor suave e pálida do canavial que se estende à direita e à esquerda até aonde a vista alcança (MENEZES, s/d, p. 116)

Faz-se obrigação situar que essa “casa-grande” da Fazenda Sapupara, em Maranguape, apesar de adversa, em sua construção física, das casas-grandes coloniais do nordeste brasileiro⁵⁸, dada a distância temporal entre ambas, ainda parece, na perspectiva do breve relato do autor, resguardar semelhanças com as últimas, especialmente em seu viés aristocrático relacionado com as maneiras da exposição de poder e riqueza em suas construções.

Naquela época, o poder e a riqueza dos donos de engenho eram demonstrados através de luxuosas vestimentas e dos grandes números de escravos que possuíam. Havia uma preocupação maior com a aparência do que com a moradia e alimentação. As casas-grandes dos primeiros engenhos eram modestamente mobiliadas. Usavam-se redes e

⁵⁷ Escritor e jornalista suíço conhecido pelas obras “Voyage au pays des milliards” e “Voyage aux Pays annexés” publicadas em 1875 e 1876 respectivamente.

⁵⁸ Sobre as casas-grandes da América Portuguesa, FREYRE indica que: “A casa-grande de engenho que o colonizador começou, ainda no século XVI, a levantar no Brasil grossas paredes de taipa ou de pedra de cal, coberta de palha ou de telha-vã, alpendre na frente e dos lados, telhados caídos em um máximo de proteção contra o sol forte e as chuvas tropicais – não foi nenhuma reprodução das casas portuguesas, mas uma expressão nova, correspondendo ao nosso ambiente físico e a uma fase surpreendente, inesperada, do imperialismo portuguesa: sua atividade agrária e sedentária nos trópicos; seu patriarcalismo rural e escravocrata.” (FREYRE, 2006, p. 52)

colchões para dormir, tamboretes e bancos para sentar. Na cozinha, os utensílios eram cerâmicas indígenas, objetos de estanho, prata e vidro. (ANDRADE, 2009, p. 2)

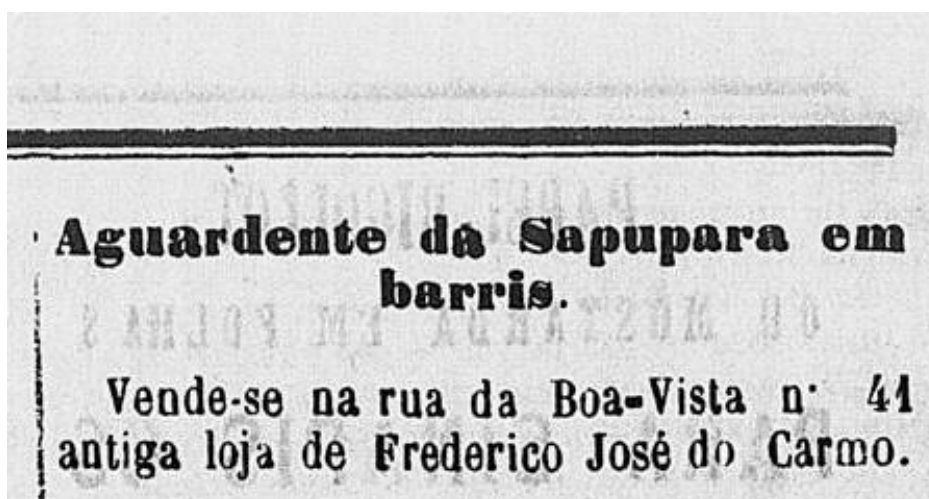
Contudo, em perspectiva com outros relatos e documentos produzidos sobre as fazendas de cana com engenho produtoras de cachaça em Maranguape, a Fazenda Sapupara, descrita nas linhas do naturalista, é uma das poucas que parece ostentar uma “casa-grande”, garantidas as devidas considerações aos condicionantes sociais e físicos da província do Ceará.

Apesar da inacessibilidade de mais fontes que nos permitissem diferentes olhares sobre a fazenda em questão, acreditamos que grande parte dessa relativa opulência advinha do sucesso da venda de aguardente ali produzida. Não é tarefa difícil encontrar num jornal de circulação da época anúncios a “aguardente da Sapupara”, sendo que este título da aguardente esteve presente nas listas de produtos de diversas casas de comércio que se utilizam dos jornais cearenses para divulgar seus artigos disponíveis para venda.

4.3.2 A “aguardente da sapupara” nos reclames dos jornais cearenses

Os três reclames abaixo, repetidamente publicados pelo jornal “O Cearense” nas últimas três décadas do século XIX – portanto contemporâneos à visita de Antônio Bezerra de Menezes à Fazenda Sapupara – nos permitem perceber a circulação da “aguardente da Sapupara” nas lojas e armazéns da capital cearense.

Figura 12 – Reclame de “Aguardente da Sapupara em barris” retirado do Jornal “O Cearense” de 1877.



Fonte: Jornal O Cearense (1877).

Figura 13 – Reclame do Armazém “MENESCAL, CAMPOS & COMP.” retirado do Jornal “O Cearense” de 1889.

MENESCAL, CAMPOS & COMP.

Tem deposito e vendem á preços baratos os seguintes artigos :

Aguardente de Sapupara.
 Arroz da India.
 Farinha de trigo SSSF.
 Keros n.º brilhante.
 Bacon de porco.
 Vinho portuguez, branco e tinto.
 Palhinha para cadeira.
 Fio da Bahia.
 Barbante em meadas.
 Graxa mason.

—60—**RUA DO M. FACUNDO**—60—

Fonte: Jornal O Cearense (1891).

Figura 14 – Reclame do Armazém “COSME A. FERREIRA & SOBRINHO” retirado do Jornal “O Cearense” de 1891.

COSME A. FERREIRA & SOBRINHO

Compram FUMO EM CORDA
 FUMO EM FOLHA
 SOLLA, ASSUCAR ETC. } MANUFACTURA DO ESTADO

Vendem

Aguardente legitima da Sapupara
 Mel de furo
 Vinhos, cognac, vinagre etc.
 Assucar branco, refinado e mascavo
 Fumo em corda deste Estado
 “ Baependy
 “ em folha para charutos, do Rio Grande
 “ “ “ “ “ da Bahia
 “ “ “ “ “ deste Estado

Uma partida de salsa da nova safra

Vinda do Amazonas pelo ultimo vapor, vende se sem competencia de preço por conta de quem pertencer.

65--Rua Formosa--65

Fonte: Jornal O Cearense (1891).

Além de demonstrar a circulação do destilado produzido na “Fazenda Sapupara”, de propriedade do Sr. Costa Gomes, durante as últimas décadas do século XIX, a análise desses reclames nos proporcionou também perceber a variedade de espaços de comércio aonde essa “aguardente da Sapupara” adentrou, podendo figurar desde armazéns maiores até pequenas lojas.

A decisão do primeiro estabelecimento comercial de anunciar somente barris da “aguardente da Sapupara” (FIGURA 12), sem maiores informações ou menção a outros produtos, nos aponta duas circunstâncias. Primeiramente, é bem possível que se trate de uma loja menor, pois a limitação de itens anunciados, aliada à forma simples e ao tamanho ocupado pelo seu anúncio na página do jornal nos indica os recursos limitados daquele comércio para despender em divulgação. Entretanto, frente a essa restrição de recursos, o produto selecionado para aparecer nas páginas do jornal foi a “aguardente da Sapupara”, designando a provável relevância da venda dessa aguardente, uma vez que este foi o produto escolhido para a publicação.

Conquanto, a “aguardente da Sapupara” também circulou em meio aos armazéns aparentemente mais ricos e variados, dada a periodicidade do anúncio e a elaboração do mesmo (FIGURA 13 e 14), sendo vendida juntamente com diversas outras variedades de vinhos e cognac, inclusive dentre bebidas alcoólicas adquiridas por meio de importação.

Nesse contexto, a patente relevância da circulação da “aguardente da Sapupara” de Maranguape nos comércios da capital fez com que o termo surgisse em outras ocasiões nas páginas dos periódicos da época, uma vez que não se limitou aos anúncios.

Em um desses casos, o jornal “Libertador: Órgão da Sociedade Cearense Libertadora”, em 1884, faz menção ao termo “aguardente da Sapupara” em uma matéria, na tentativa de fazer chacota com tom de ameaça a um, segundo a matéria, ébrio contumaz opositor do periódico.

[...] nesse misero estado agarrou-se o bêbado cabra a um dos meninos que vendiam este jornal e deu-lhe tais empuxões que rasgou o paletó e a camisa da pobre criança, que voltou ao nosso escritório coberto de lágrimas. Tomamos nota dessa selvageria aguardentada do redator do *rabecão*, e prometemos saldar esta conta na primeira oportunidade. Para dar-lhe uma prova de nossa *amizade*, oferecemo-lhe de estas um **barril da aguardente da Sapupara**, que poderá mandar busca-lo na casa do Zé Vianna, a quem pagaremos depois. Afoga-te em aguardente cabra e morre espumando como uma vaca *espiritada*.” (LIBERTADOR, 1884, p. 5) (grifos nossos)

Apesar da clara conotação pejorativa utilizada pelo periódico quando trata do consumo de aguardente⁵⁹, por meio desses vestígios percebemos a disseminação, circulação e a popularidade que a “aguardente da Sapupara” deteve no final do século XIX, principalmente nas regiões próximas à capital aonde a maioria das lojas anunciadas se localizava.

Dentre estes, o principal vestígio que nos permitiu atrelar, com maior segurança, o termo “aguardente da Sapupara” à produção de aguardente de cana realizada na Fazenda Sapupara, visitada por Antônio Bezerra de Menezes, foi a observação de Paulino Nogueira sobre o termo “SAPUPARA” publicada em seu “VOCABULARIO INDIGENA EM USO NA PROVÍNCIA DO CEARÁ: com explicações etymologicas, orthographicas, topographicas, históricas, therapeuticas, etc.”, presente na Revista do Instituto do Ceará do ano de 1886.

Em seu trabalho, Paulino Nogueira, ao precisar o significado da palavra “SAPUPARA”, faz direta referência tanto à Fazenda Sapupara, quanto à aguardente de cana ali produzida, apontando que “SAPUPARA: sitio de canna em Maranguape, em cujo engenho destila-se a aguardente, que já se chama vulgarmente – *sapupara* – Ety: - raiz torta, çapó raiz, e apára torta”.

Entrementes, também nos chama atenção as vezes em que, principalmente a partir do final da década de 80 do século XIX, o adjetivo “legítima” acompanhou o termo da aguardente em questão – como ocorre no anúncio do armazém “COSME A. FERREIRA & SOBRINHO”, de 1891 (FIGURA 3), onde o produto é anunciado como “Aguardente legítima da Sapupara”.

Uma das hipóteses possíveis seria que, dada a fama do termo “aguardente da Sapupara” – advinda, no primeiro momento, da Fazenda Sapupara –, outros engenhos, possivelmente da mesma região⁶⁰, possam ter se valido de sua boa fama para vender as suas respectivas aguardentes, fazendo com que o termo “aguardente da Sapupara” passasse a indicar a aguardente produzida em uma região e não diretamente na Fazenda Sapupara. Outra possibilidade plausível para o complemento “legítima” presente em alguns registros seria que, com o crescimento da popularidade da “aguardente da Sapupara”, tenham surgido falsificações,

⁵⁹ Sobre a questão ver: COSTA, Raul Max Lucas da. **Tensões sociais no consumo de bebidas alcoólicas em Fortaleza (1915-1935): trabalhadores, boêmios, ébrios e alcoólatras**. 2009. 209 f. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2009.

⁶⁰ É curioso perceber que, atualmente, Maranguape detém em seu território um distrito chamado de “Sapupara”, que possivelmente tenha sido nomeado ou pela localização da Fazenda Sapupara ou pela fama da aguardente ali produzida regionalmente.

facilitadas nesse período pela praticamente inexistência do engarrafamento dessas produções (COSTA, 2009, p. 43).

Dado isso, é interessante notar que quem também faz uso da palavra “legítima” é o próprio Sr. Costa Gomes, que ao receber o cientista viajante Antônio Bezerra de Menezes em sua fazenda, o oferece um cálice da bebida para revigorar o seu corpo do cansaço e assevera que aquela era “especialmente para os amigos e tem quatorze anos de conservação”.

Depois dos cumprimentos o major apresentou-me na mão direito uma garrafinha de cristal contendo um líquido que semelhava ouro fundido, e na esquerda um pequeno cálice esmaltado, dizendo com um sorriso: – naturalmente vem fadigado da viagem e transpirando; tome algumas desta *sapupara* para fechar o corpo. É legítima! Preparada especialmente para os amigos e tem quatorze anos de conservação. (MENEZES, s/d, p.115)

Apesar de Antônio Bezerra de Menezes não citar as técnicas de conservação ou os equipamentos utilizados para tal, é interessante perceber que a aguardente produzida em Maranguape, especialmente na Fazenda Sapupara, para além de sua grande circulação, poderia passar por outros processos que transbordavam o pragmatismo e a simplicidade da moagem da cana, fermentação e posterior destilação do seu sumo.

4.3.3 O engenho da fazenda sapupara e os engenhos registrados pelo botânico Freire Alemão

É sem dúvida a Sapupara a primeira fazenda agrícola do município de Maranguape pela uberdade dos terrenos que nem a seca de 1877 pode esteriliza-los, pela maior soma de produtos aproveitados, pelo uso dos instrumentos de lavoura aplicados no preparo das terras, e finalmente pelo maquinismo adaptado ao fabrico do açúcar e destilação de aguardente. Dir-se-ia que ali não se desperdiça um palmo de terreno. Pena é que as máquinas não sejam das aperfeiçoadas, cuja vantagem está na economia de braços, tempo e dinheiro. (MENEZES, s/d, p.116)

Entremeados de críticas e exaltações, os apontamentos do naturalista Antônio Bezerra de Menezes sobre o engenho responsável por fabricar a popular “aguardente da Sapupara”, apesar de muito breves, nos permitem entrever sucintamente os sujeitos e a materialidade presentes naquele espaço durante sua visita, no final do século XIX.

A opulência e os elogios da casa de sede da Fazenda Sapupara contrastavam bastante com os relatos do naturalista sobre o maquinário presente no engenho. Este, além da “aguardente da Sapupara”, também produzia açúcar em suas dependências e provavelmente, por conta disso, comportava uma relevante quantidade de trabalhadores, dada a maior complexidade de processos.

Contudo, o único momento que esses trabalhadores surgem na penumbra das linhas escritas por Antônio Bezerra de Menezes é quando o autor assevera e discorre a respeito da “economia de braços”, viabilizada pelo avanço no maquinário do engenho que, em seu ponto de vista, deveria ser cogitado pelo Sr. Costa Gomes.

Desta forma, referenciados somente a partir de sua força despendida no labor do engenho, os trabalhadores da Fazenda Sapupara, na narrativa do autor, somente são vislumbrados como “braços” para movimentar o engenho, sendo diretamente proporcionais às esferas do tempo e do dinheiro, ambas de interesse, em especial, do dono da fazenda.

Logo, entusiasmado com as condições físicas do engenho, nas palavras de Antônio Bezerra de Menezes, apesar da fertilidade natural e do bom proveito do solo realizado no plantio de cana-de-açúcar – referenciado como resistente às calamidades da seca de 1877 no Ceará –, o maquinário utilizado na fazenda não era moderno aos seus desejos e, em sua opinião, era o grande responsável por trazer ônus ao engenho, demandando maior quantidade de trabalhadores para operá-los e desperdiçando a principal matéria-prima de todo o processo – o caldo extraído da cana-de-açúcar.

Essa era a queixa recorrente de Antônio Bezerra de Menezes em suas notas de viagem da Vila de Maranguape. Copiosamente, o autor se lamenta que, apesar da expressa prosperidade da terra, não havia avanço nas técnicas e tecnologias de trabalho adotadas naquela região. A mesma observação também se repete no tocante às atividades da Fazenda Sapupara, quando o naturalista fala que “a exceção do emprego das máquinas que economizam o tempo, os mais serviços são feitos na agricultura e criação como há cem anos atrás”. (MENEZES, s/d, p.116-117)

O autor encerra seus registros sobre o engenho em questão sugerindo um melhoramento em seu maquinário. Este, moderno e de origem francesa, demandaria menos trabalhadores, bem como potencializaria a produtividade e o aproveitamento da cana-de-açúcar moída, atribuindo, portanto, maior eficiência à operação ali desempenhada.

Si em vez do engenho do sistema antigo, moroso, desperdiçador do caldo que vai no bagaço, pudesse o Sr. Costa Gomes fazer aquisição de um aparelho de Lahaye & Brissoneau, de Nantes (França) chamado moenda de pressão múltipla, havia de conseguir maior rendimento das canas na colheita, pois que esta tem capacidade e força para receber até 180,000 quilogramas de cana em 22 horas, precisando apenas do emprego de dois homens e crescendo que o bagaço sai quase seco. (MENEZES, s/d, p.116-117)

O “Sistema Brissoneau”, sugerido pelo naturalista, foi conhecido como uma das tentativas de aperfeiçoar os engenhos de cana-de-açúcar, focando, especialmente, na substituição da moenda simples – comumente de cilindro duplo ou triplo – pela “moenda de pressão múltipla” – de quatro cilindros – que, supostamente, aumentava a produção e diminuía o desperdício do caldo. Esta novidade foi inventada por Sr. Lahaye e construída nas dependências da oficina Brissoneau Frères & Comp., em Nantes, na França, chegando ao Brasil na década de 80 do século XIX.

A Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura, no ano de 1882, registrou o recebimento e respectivo teste da eficiência e aperfeiçoamento do “Sistema Brissoneau” para a possível viabilização da implementação em engenhos brasileiros. Em carta de agradecimento e resposta ao fabricante de Nantes, os redatores da revista apontam números semelhantes aos indicados por Antônio Bezerra de Menezes quando fala do novo sistema em seu livro, e frisam novamente que uma das grandes vantagens providas pelo sistema seria a menor quantidade de trabalhadores do engenho para operacioná-lo.

Srs. Brissoneau Frères & Comp. (Nantes) – Introduzindo pequenos aperfeiçoamentos no trabalho do engenho de quatro prensas que nos enviastes, pudemos ainda obter maior quantidade de caldo das canas da última safra [...] Se bem que a nossa moagem diária fosse apenas de 130.000 quilos na média, ganhamos a convicção de que o engenho tem força para receber 180.000 quilos em 22 horas, visto como foram-nos sempre suficientes no máximo 15 horas para os 130.000 quilos de nossa provisão diária. Durante toda a safra, não tivemos a lamentar nenhum acidente, nenhuma avaria. [...] Certamente, com a mesma matéria prima, levaríamos vantagem aos demais. Além disto, empregamos apenas dois homens para endireitar as canas que se apresentam na entrada da primeira moenda, enquanto que nas usinas que se servem de duas moendas é preciso, além dos dois fornecedores da primeira moenda, mais três ou quatro homens robustos sempre ocupados em calcar fortemente o bagaço umedecido na moenda reprimidora, com o fim de impedir que se escorregue e se meta de permeio os cilindros.

A passagem acima nos permite novamente entrever a quantidade de trabalhadores que lidavam diretamente com a moenda dos engenhos comuns durante o final do século XIX. Tratavam-se de dois trabalhadores, “mais três ou quatro homens robustos sempre ocupados em calcar fortemente o bagaço umedecido”, contabilizando pelo menos cinco pessoas responsáveis somente pela moagem da cana, afora as outras tarefas necessárias e comuns nos engenhos, sejam estas relacionadas com a produção de açúcar ou com o trabalho no alambique e a destilação da aguardente.

Infelizmente, apesar das suposições descritas acima, são praticamente nulas as palavras escritas pelo naturalista cearense que nos permitem supor com segurança a quantidade e as condições dos sujeitos que trabalhavam na Fazenda Sapupara, no período de sua visita.

Já Freire Alemão, ao visitar os engenhos na região da Pacatuba, como os de propriedade do Tenente-Coronel Franklin de Lima e do Senhor Costa, durante o ano de 1859, nos permite entrever melhor o cotidiano de trabalhado e as pessoas envolvidas nessa atividade.

Há lama e porcária entre por toda a parte. As moendas são de ordinário puxadas por bois. Anteontem (8 de abril) passamos o dia na Fazenda do Senhor Costa no Rio Formoso, aonde vimos pela primeira vez um açude (e que está arrombado). Estava o engenho moendo. As moendas são horizontais e de ferro. Movidas por umas dez almanjarras puxadas por dois vagarosos bois que se alternam, ou mudam quando se mostram cansados. Um molequinho de oito a dez anos agarrado à almanjarra como um macaco tocava os bois; um preto velho, sentado metia a cana e dois negrinhos, para menos de 12 anos vestidos só de uma camisola, tiravam para fora o bagaço. Nos tachos trabalhavam um pardo, e uma preta com escumadeiras feitas de cabaço grande; era um meio cabaço, com furos no fundo, e sustido por um longo cabo de pau. Parecia-me ao que nos nossos engenhos chamam pomba. Com este instrumento escumavam, passando o caldo dum para outro tacho, batiam-no, etc. (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 199-200)

Enquanto ao maquinário adotado, novamente se repete a utilização no engenho da moenda de cilindros de ferro horizontais – duplos ou triplos –, todavia, o viajante também nos permite atentar para o tipo de força motora utilizada para mover os cilindros daquele engenho, sendo através dos bois amarrados em almanjarras e guiados por “um molequinho de oito a 10 anos”.

Como já foi discutido, dada a inexistência em nossa pesquisa de qualquer relato de força motora utilizada na moenda que não seja de vapor ou puxada a bois, cremos que essas preponderaram tanto em Maranguape quanto em regiões próximas⁶¹. Contudo, a descrição do cotidiano de trabalho do engenho da Fazenda do Senhor Costa na região de Rio Formoso, em Pacatuba, demonstra com um pouco mais de clareza quem eram esses indivíduos trabalhadores dos engenhos e quais tarefas desempenhavam. Para além das condições totalmente insalubres e rudimentares, entremeados de lama e porcária, os seis indivíduos que ali estavam trabalhando no engenho, no momento da passagem de Freire Alemão, parecem praticar a rotina de um engenho característico da região, mesmo não citando a presença de alambique ou produção de cachaça.

Basicamente os trabalhos são divididos em dois grandes momentos, primeiramente a moagem da cana-de-açúcar e, posteriormente, o beneficiamento. Na descrição, o uso de

⁶¹ A descrição de outro engenho visitado pelo viajante corrobora essa assertiva: “São fábricas muito brancas, mas quase todos que tenho visto tem moendas de ferro. Dos engenhos que tenho visto é o do Tenente-Coronel Franklin de Lima o mais bem construído. Alguns tem as moendas, mesmo de ferro, expostas ao tempo, ou apenas com uma coberta de palha; só a casa de cozinhar é que é fechada, com banguês, fornalhas e alambiques de tijolos; mas tudo sempre em proporções mesquinhas comparados com os do Rio.” (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 199-200)

tachos, o cozimento e a batida induzem que estejam produzindo ou açúcar ou rapadura; nas palavras de Freire Alemão, os dois principais produtos advindos daqueles engenhos no período de sua visita. “Para exportação só fazem açúcar mascavo; algum branco pra consumo; e muitas fábricas, ou engenhocas, só fazem rapadura que consome o povo e que transportam para o sertão” (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 199).

Chama atenção também as constantes menções ao trabalho de crianças nesses locais que, em geral, ficam responsáveis por alguma atividade relacionada à moagem da cana-de-açúcar, bem como que quase a totalidade dos trabalhadores referenciados são pretos, embora não sejam, em nenhum dos relatos pesquisados, identificados expressamente como escravos.

Havia já algum tempo que nos acompanhava um chuvisco, mas aí apertando a chuva embarafustamos por uma porteira para um engenho e entramos nele depois de falarmos com uma mulher que aí estava. O engenho era novo, bem feito, as moendas horizontais e de ferro puxadas por cavalos ou bois. Estava-se cortando cana aí perto, e um moleque a carregava em um cavalo, em ganchos atados às cangalhas – era cana-caiena. (DAMASCENO, D; CUNHA, W. 1961, p. 208)

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde as primeiras versões do projeto da presente pesquisa, sempre esteve explícito o objetivo principal de buscar compreender a produção de aguardente de cana em Maranguape durante a segunda metade do século XIX até as primeiras décadas do século XX. Grande parte desta decisão partiu da análise prévia das fontes pesquisadas que, até aquele dado momento, em geral, nos apontavam uma expressa primazia de Maranguape, neste recorte temporal, frente aos outros produtores da bebida alcoólica em questão no Ceará.

Entretanto, dada a natureza do processo de elaboração da pesquisa histórica, com o progresso das análises e busca ativa de novas fontes, percebemos que para compreender o volume da produção de aguardente de cana em Maranguape no período desejado seria necessário entender outras nuances que tangenciavam e contribuíram ativamente para este fenômeno.

Dito isto, dois desafios se apresentaram: primeiramente, a indispensabilidade de compreender o movimento de circulação da aguardente produzida em Maranguape e, junto a isto, perceber o contexto espacial a que este município estava inserido e suas possíveis influências na produção da aguardente de cana. Ambas as perspectivas nos levaram a pensar na necessidade de compreender o município de Maranguape de maneira não estanque. Este foi o pontapé inicial para a percepção de que Maranguape não estava isolado, mas interconectado fisicamente com diversos outros núcleos urbanos circunvizinhos que, não por acaso, resguardavam várias semelhanças entre si, especialmente enquanto à agricultura.

A compreensão do nexos formado entre estes municípios serranos próximos que, na presente pesquisa, foi norteador pelo intento de analisar a produção de aguardente de cana, nos levou a identificar traços bem desenhados da presença de características que nos possibilitou de entrever a existência de uma rede urbana entre Maranguape, Pacatuba, Baturité e Fortaleza.

Como percebemos, o principal plano de fundo articulador das conexões entre os nós desta rede foi o fluxo de circulação de produtos advindos das serras. Na configuração desta rede urbana, Fortaleza se mostrava como núcleo urbano primaz, portando-se como porto de saída dos produtos agrícolas advindos de Maranguape, Pacatuba e Baturité. Em um esquema articulado por meio das estradas de rodagem e, posteriormente, em parte, da Estrada de Ferro

de Baturité, a hinterlândia serrana produtora sofreu diretamente influência das demandas do mercado de exportação promovido pela emergente capital cearense.

[...] pela presença de uma cidade primaz localizada excentricamente à hinterlândia, geralmente junto à embocadura de um rio navegável. Esta cidade antecede geneticamente a ocupação da área à retaguarda e a criação de outros centros da rede, tornando-se a porta de entrada e saída de sua hinterlândia. Em sua forma mais simples, a rede dendrítica é orientada pela rede fluvial: os centros urbanos localizam-se junto ao rio principal, preferencialmente junto à foz e de seus afluentes mais importantes (CORRÊA, 2006, p. 39).

Resguardando as particularidades locais e temporais⁶², CORRÊA (2006), em sua explicação, assevera claramente a contínua relação entre núcleos urbanos primazes e suas hinterlândias, demonstrando assim um plano de fundo bastante coerente com o existente entre Fortaleza, Pacatuba, Maranguape e Baturité, a partir da segunda metade do século XIX.

Desta forma, nossas análises apontaram que a existência de uma rede urbana entre os municípios supracitados influenciou diretamente a produção de aguardente de cana em Maranguape, dado o contexto espacial do município durante o período pesquisado. Tal influência pode ser entrevista como uma das razões para o constante crescimento da produção de aguardente de cana em Maranguape, uma vez que, a partir das últimas décadas do século XIX, houve um expressivo aumento nos números relacionado à exportação de aguardente de cana tanto no Ceará, em geral, quanto em Maranguape.

Aliado a este movimento dinâmico de análise do município de Maranguape em perspectiva com seu contexto espacial, percebemos as condições internas do município, especialmente no tocante dos engenhos e dos sujeitos que ali trabalhavam.

Notou-se que, ao contrário do que se imaginava, grande parte dos engenhos de cana com alambique em Maranguape não estavam localizados nas regiões de serra do município, mas nos vales, em especial o vale formado entre as Serras de Maranguape e Serra da Aratanha, hoje conhecido como distrito de Sapupara.

Tratando-se dos engenhos, percebe-se em Maranguape, durante o final do século XIX e início do século XX, uma tendência à modernização do maquinário, especialmente quando os números indicam um menor número de engenhos de madeira em comparativo com os engenhos de ferro. Também percebemos que Maranguape detinha uma expressiva

⁶² Segundo ANDRADE (2013) “não é possível abordar redes urbanas constituídas no período colonial e na atualidade como se fossem a mesma coisa. Cada rede urbana é regulada por uma determinada configuração espacial e, portanto, está sujeita a uma dada temporalidade. Os domínios técnicos de cada período vão repercutir em distintos fluxos e possibilidades de circulação, daí, numa mesma região, cada período histórico (técnico) determina diferentes configurações da rede urbana ali constituída” (ANDRADE, 2013, p. 58)

quantidade de motores a vapor, sendo que muitos desses também estiveram dentro de seus engenhos destinados à produção de aguardente de cana.

A análise realizada a partir dos inventários nos permitiu entrever que, nas fazendas maranguapenses detentoras de engenho com alambique, as estruturas eram organizadas para suprir as necessidades e manutenção do funcionamento do maquinário dos engenhos e das pessoas que ali trabalhavam. Na maioria das fazendas e sítios com engenhos e alambique, também tinham plantações de cana-de-açúcar, o que nos indica uma maior quantidade de sujeitos envolvidos em suas atividades.

Já sobre os proprietários, observamos que estes formavam um conjunto heterogêneo de sujeitos, pelo menos enquanto suas posses, uma vez que tanto em inventários mais abastados quanto em inventários menos abastados – com mais bens de raiz ou menos, com maior ou menor montante – encontramos as propriedades detentoras de engenhos de cana com alambique para produção de aguardente.

Apesar das discussões promovidas, uma lacuna deixada por nossa pesquisa está na abordagem dos sujeitos envolvidos nos trabalhos com a produção de aguardente de cana. Mesmo com o empenho e a busca ativa por fontes que permitissem o vislumbre desse importante pilar na compreensão desse processo, a documentação encontrada pouco revelou sobre o dia a dia nas fabricas, sobre trabalhadores dos alambiques e o processos de produção da cana.

Esta situação, antes de tudo, traz à tona os desafios da pesquisa histórica especialmente preocupada em entrever as relações de poder no espaço de trabalho, uma vez que corrobora a dificuldade em perscrutar e analisar fontes históricas em busca deste fim. Em nossa pesquisa, não obstante os poucos vestígios relacionados aos trabalhadores, foi possível entrever brevemente tanto que estes estavam sujeitos às condições precárias de trabalho enfrentadas no cotidiano das atividades nos engenhos quanto as relações de poder vigentes no espaço do engenho.

Diante disto, acreditamos que para além de contribuir com a historiografia preocupada em analisar os engenhos cearenses durante o século XIX, a presente pesquisa busca ensinar outros estudos que se proponham a tal desafio, em especial os que busquem

compreender os diversos âmbitos do processo de produção de aguardente no Ceará durante o século XIX.

REFERÊNCIAS

- ADERALDO, Mozart Soriano. **História abreviada de Fortaleza e crônicas sobre a cidade amada**. 3. ed. Fortaleza: UFC, 1998.
- ALENCAR, Álvaro Gurgel de. **(Diccionario geográfico historico e descriptivo do Estado do Ceará)**. 2. ed. Fortaleza: Tipografia Minerva, 1939.
- ANDRADE, Marcos Ferreira de Andrade. Casas de vivenda e de morada: estilo de construção e interior das residências da elite escravista sul-mineira – século XIX. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v.12, n.1, p. 91-128, jan. 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/anaismp/v12n1/15.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2020.
- ANDRADE, Margarida Julia Farias de Salles. **Fortaleza em perspectiva histórica: poder e iniciativa privada na apropriação e produção material da cidade (1810-1933)**. 2012. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Programa de pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.
- ANDRADE, Adriano Bittencourt. **O outro lado da baía: a gênese de uma rede urbana colonial**. Salvador: Edufba, 2013.
- ALENCAR, Ana Cecília Farias de. **Declaro que sou “Dona”, viúva e cabeça de casal: mulheres administradoras de bens nos sertões de Quixeramobim (1727-1822)**. 2014. Dissertação (Mestrado em História e Culturas) – Mestrado Acadêmico em História, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2014.
- ANJOS, Francisco Weber dos. **Ramos Cotoco e seus “cantares bohemios”: trajetórias (re) compostas em verso e voz (1888-1916)**. 2008. Dissertação (Mestrado em História e Culturas) – Mestrado Acadêmico em História, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2008.
- ARAÚJO, Maria Lucília Viveiros de. **Os caminhos da riqueza dos paulistanos na primeira metade dos oitocentos**. São Paulo: HUCITEC FAPESP, 2006.
- BRASIL, Thomaz Pompeu de Sousa. **Ensaio Estatístico da província do Ceará**. ed. fac-sim. Fortaleza: Fundação Waldemar de Alcantara, 1997.
- BRASIL, Thomaz Pompeu de Sousa. Importância da vida humana com factor da riqueza, o desenvolvimento da população de Fortaleza, sua natividade e mortalidade e taxa excessiva desta. **Revista da Academia Cearense**, Fortaleza, n. 1, p. 3-68, 1896.
- BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- BUENO, Beatriz Piccolotto Siqueira. O Brasil-Colônia: em que medida mais urbano do que parece à primeira vista? In: CONGRESO IBEROAMERICANO DE HISTÓRIA URBANA CIUDADES EM EL TIEMPO: INFRAESTRUCTURAS, TERRITÓRIOS, PATRIMÔNIO, 1., 2016, Chile, **Anais [...]**. Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile, 2016. p. 825-834. Disponível em: https://9e67a9d7-e721-458a-8bf7-b9806397d7e1.filesusr.com/ugd/ea4362_3fe99cb8c2cf45929fa4da421b621b80.pdf Acesso em: 25 set. 2020.

CAVALCANTE, Francisca Hislly Bandeira. “**O Brasil é o Ceará**”: as notas de viagem de Freire Alemão e Capanema e suas impressões sobre o Ceará (1859-1861). 2012. Dissertação (Mestrado em História e Culturas) – Mestrado Acadêmico em História, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2012.

CAVALCANTI, José Pompeu de Albuquerque. **Chorographia da província do Ceará**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1888.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da cachaça**: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CASTRO, José Liberal de. Passeio Público: espaços, estatutária e lazer. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, v. 123, n. 1, p. 41-114, mar. 2009. Disponível em: https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/2009/03_Art_PasseioPublico_corrigido.pdf. Acesso em: 31 maio 2019.

CARNEIRO, Henrique Soares. Transformações do significado da palavra “droga”: das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In: VENÂNCIO, Renato Pinto. CARNEIRO, Henrique Soares (org.). **Álcool e drogas na História do Brasil**. São Paulo: Alameda, 2005. cap. 1, p. 11-27.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas**: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Bebida abstinência e temperança na História Antiga e Moderna**. Rio de Janeiro: Editora Senac São Paulo, 2010.

CARNEIRO, H. M.; MENESES, U. T. B. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**: história e cultura material, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9-91, dez. 1997. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879>. Acesso em: 9 fev. 2017.

CARVALHO, José Pires de. **Monografia do município de Maranguape**. Fortaleza: Typ. Minerva de Assis Bezerra, 1911.

CAMARA, João. **Almanach administrativo, estatístico, mercantil, industrial e litterario do Estado do Ceará para o anno de 1897**. Fortaleza: Typografia d'A republica, 1896.

CASTRO, José Liberal de. Passeio Público: espaços, estatutária e lazer. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, v. 123, n. 1, p. 41-114, mar. 2009. Disponível em: https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/2009/03_Art_PasseioPublico_corrigido.pdf. Acesso em: 31 maio. 2019.

CARVALHO, José Pires de. **Monografia do município de Maranguape**. Fortaleza: Typ. Minerva de Assis Bezerra, 1911.

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque**. 3. ed. Campinas: Editora Unicamp, 2012.

CEARÁ. **Relatório Assembleia Legislativa Provincial do Ceará**. Sessão ordinária de 1 de outubro de 1862. Ceará: Typographia Brazileira de Paiva e Companhia, 1863.

CEARÁ. **Relatório apresentado a Assembleia Legislativa do Ceará na sessão ordinária de 1881 pelo presidente da província, senador Pedro Leão Velloso**: sessão ordinária de 1881. Ceará: Typ. do Cearense, 1881.

CEARÁ. **Relatório Assembleia Legislativa Provincial do Ceará**. Sessão ordinária de 1 de setembro de 1886. Typographia Economica: Ceará, 1887.

CEARÁ. **Mensagem do Presidente do Estado Coronel Dr. José Freire Bezerril Fontenele a Assembleia Legislativa do Ceará em sua 3ª sessão ordinária, 1 de julho de 1894**. Ceará: Typographia Economica, 1894.

CEARÁ. **Relatório que ao Exm. Sr. Presidente do Estado Dr. José Freire Bezerril Fontenele apresenta à respectiva Assembleia Legislativa em sua 4ª sessão ordinária, 1 de julho de 1895**. Ceará: Typographia Economica, 1895.

CEARÁ. **Mensagem dirigida à Assembleia Legislativa do Ceará, 1 julho de 1915**. Ceará: Typographia Moderna, 1915.

COMISSÃO AGENCIADORA DA PROVÍNCIA DO CEARÁ, **Exposição Nacional: Relatório e catálogo província do Ceará**. Fortaleza: Tip. Imparcial de Francisco Perdigão, 1875.

COMISSÃO CENTRAL DO CEARÁ. **Catálogo da Exposição Universal de Chicago**. Fortaleza: Typ. D'a República, 1893.

CORREIA, Roberto Lobato. **Estudos sobre a rede urbana**. Rio de Janeiro: Betrand Brasil, 2006.

COSTA, Raul Max Lucas da. **Tensões sociais no consumo de bebidas alcoólicas em Fortaleza (1915-1935): trabalhadores, boêmios, ébrios e alcoólatras**. 2009. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2009.

COSTA, Raul Max Lucas da. **Trabalhadores, boêmios, ébrios e alcoólatras: tensões sociais no consumo de bebidas alcoólicas em Fortaleza (1915-1935)**. Fortaleza: Edições UFC, 2015.

DAMASCENO, D.; CUNHA, W. da. Os manuscritos do botânico Freire Alemão: catálogo e transcrição. **Anais da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, v. 81, p. 2-374, 1961. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/anais/anais_081_1961.pdf

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI-XVII)**. São Paulo: Alameda, 2011.

FILHO FIGUEIREDO, José de. **História do Cariri**. Fortaleza: Edições UFC, 2010. v. 3.

GAMA, Ruy. **Engenho e tecnologia**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1983.

GÁNDARA, J. L. Otero de la. **Notas para la historia de la destilación**. Madrid: Editorial Tébar, 2006.

GIRÃO, Raimundo. **O Ceará**. Fortaleza: Editora Fortaleza, 1939.

HOBBSAWM, Eric J. **A Era do capita**: 1848-1875. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

JUCÁ NETO, Clóvis Ramiro. **Primórdios da urbanização do Ceará**. Fortaleza: Edições UFC, 2012.

JUCÁ NETO, Clóvis Ramiro. Os primórdios da organização do espaço e da vila cearense – algumas notas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 20, n. 1, p. 133-163, jan. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/anaismp/v20n1/v20n1a06.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2019.

JUCÁ NETO, C.R. Pedro (Pierre) Théberge. Un médecin français à Icó, Sertão de la province du Ceará – Brésil, milineu XIX siècle. In: VIDAL, Laurant; LUCA, Tania Regina de (org.). **Les Français au Brésil XIX – XX Siècle**. 2. ed. Paris: Indes Savant, 2016. p. 519-530.

JUCIER SOUSA DE ASSIS, R., & LEVI FURTADO SAMPAIO, J. Formação territorial do Ceará: dos caminhos antigos aos projetos ferroviários (1817-1877). **Boletim Goiano De Geografia**, v. 32, n. 2, p. 139-157, 2012. DOI 10.5216/bgg.v32i2.21082.

LEITÃO, Juarez. **Maranguape**: de personagens a fatos históricos. Fortaleza: Editora Assaré, 2009.

LEMENHE, Maria Auxiliadora. **As razões de uma cidade**: conflito e hegemonias. Fortaleza: Stylus comunicações, 1991.

LIBERTADOR. Ceará: [s. n.], ano 4, n. 71. abr. 1884.

MACIEL, Dhenis Silva. **“Valei-me, São Sebastião”**: a epidemia de cólera morbo na Vila de Maranguape (1892). 2011. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2011.

MAIOR, Mário Souto. **Cachaça**: história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil. Instituto do Açúcar e do Alcool: [s.l.; s.n], 1970.

MARANGUAPENSE. Maranguape: [s. n.], ano 2, n. 45, set. 1875.

MARANGUAPENSE. Maranguape: [s. n.], ano 2, n. 45, set. 1875.

MARANGUAPENSE. Maranguape: [s. n.], ano 2, n. 45, set. 1875.

MARANGUAPENSE. Maranguape: [s. n.], ano 2, n. 45, set. 1875.

MARANGUAPE. Câmara Municipal da Cidade de Maranguape. [**Carta ao presidente de província**]. Destinatário: Presidente de Província. Maranguape, 2 abr. 1882. 1 carta.

MARANGUAPE. Câmara Municipal da Cidade de Maranguape. [**Carta ao presidente de província**]. Destinatário: Presidente de Província. Maranguape, 2 set. 1881. 1 carta.

MARANGUAPE. **Circular nº 1, de 10 de julho de 1931**. Petições recebidas e expedidas, editais, circulares e portarias de 1913... A 1933. Maranguape, 10 de julho de 1931.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de D. Angela Maria Batista**. Registro em: 22 jun. 1879.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Antônio Baptista Ferreira Braga**. Registro em: 11 ago. 1891.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Antônio Fonelli De Souza Prata**. Registro em: 25 nov. 1892.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Antônio Roberto de Oliveira Guimarães**. 13 jul. 1896.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Antônio Paulo da Costa**. Registro: 9 jan. 1900.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Cicero Leopoldo de Oliveira**. Registro: 29 mar. 1909.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Antônio Sebastião de Araujo Vianna**. Registro: 22 set. 1924.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Afonso de Albuquerque Braga**. Registro: Registro: 17 nov. 1925.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Antônio Geraldo de Souza**. Registro em: 16 jul. 1929.

MARANGUAPE. 1º Cartório de Maranguape. **Inventário de Maximiano Augusto Borges**. Registro: 20 maio 1930.

MATOS, Maria Izilda Santos de. **Meu Lar é o botequim**: alcoolismo e masculinidade. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2001.

MATOS, Pedro Gomes de. **Maranguape aspectos históricos-geográficos**. Fortaleza: Editora Instituto do Ceará, 1965.

MENEZES, Antônio Bezerra de. **Maranguape**: notas de viagem. Maranguape: [s. n.], 1885.

MOREIRA, Italo Paulo. **As viagens naturalistas de Antônio Bezerra de Menezes e as Ciências Naturais no Ceará na segunda metade do século XIX**. 2016. Dissertação

(Mestrado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

NOBRE, Geraldo da Silva. **O processo histórico de industrialização do Ceará**. Fortaleza: SENAI/DR-CE Coordenadoria de Divulgação, 1989.

O CEARENSE. Ceará: [s. n.], ano 12, n. 1132, ago. 1858.

O CEARENSE. Ceará: [s. n.], ano 15, n. 1502, dez. 1861.

O CEARENSE. Ceará: [s. n.], ano 19, n. 1731, nov. 1864.

O CEARENSE. Ceará: [s. n.], ano 28, n. 82, out. 1874.

O CEARENSE. Ceará: [s. n.], ano 35, n. 72, abr. 1881.

O CEARENSE. Ceará: [s. n.], ano 35, n. 80, abr. 1881.

OLIVEIRA, Antônio José de. **Engenhos de rapadura no Cariri: trabalho e cotidiano (1790-1850)**. 2003. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2003.

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém: relações sociais e experiência urbana em São Paulo (1850-1900)**. São Paulo: Alameda, 2005.

PONTE, Sebastião Rogério. **Fortaleza Belle Époque: reforma urbana e controle social 1860-1930**. 5.ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2014.

RAMOS, Raimundo. **Cantares bohêmios**. Fortaleza: Museu do Ceará: Secretaria da Cultura do Estado do Ceará, 2006.

RAMINELLI, Ronald. Da etiqueta canibal: beber antes de comer. In: VENÂNCIO, Renato Pinto. CARNEIRO, Henrique Soares (org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda, 2005. cap. 2, p. 29-46.

REIS, Ana Isabel Ribeiro Parente Cortez. **O espaço a serviço do tempo: a estrada de ferro de Baturité e a invenção do Ceará**. 2015. Tese (Doutorado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2015.

RIOS, Renato de Mesquita. **João Brígido e sua escrita de uma história para o Ceará: narrativa, identidade e estilo**. 2013. Dissertação (Mestrado em História e Culturas) – Mestrado Acadêmico em História, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2013.

SANTOS, Fernando Sergio Dumas dos. **Alcoolismo: a invenção de uma doença**. 1995. Dissertação (Mestrado em História) – Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1995.

SANTOS, Sergio de Paula. **Os primórdios da cerveja no Brasil**. 2. ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2004.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SOUZA, Francisco Eduardo Pires de. **A evolução das técnicas produtivas do século XIX: o engenho de açúcar e a fazenda de café no Brasil**. 1978. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-graduação de História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1978.

SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, vinho e cerveja: da Colônia ao século XX. **Revista Estudos Históricos**, São Paulo, v. 1, n. 33, p. 56-75, jun. 2014. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2211>. Acesso em: 30 abr. 2018.

SINBECE, **A indústria de bebidas do Ceará: história e diagnóstico**. Fortaleza: SINBECE, 1992.

SILVA, Maria Claudia Vidal Lima. **Uma revolução no tempo das trocas: arquitetura de ferro na cidade de Fortaleza (1860-1910)**. 2015. Dissertação (Mestrado em História e Culturas) – Mestrado Acadêmico em História, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015.

SOARES, Igor de Menezes. **Uma via para a prosperidade: a estrada de Baturité e o Ceará (1838-1872)**. 2015. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de pós-graduação em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2015.

SOUZA, Noélia Alves de. Embriaguez e desordem: alcoolismo e masculinidade em Fortaleza nas décadas de 20 e 30 do século XX. In: SOUZA, Simone de. NEVES, Frederico Castro. (Orgs.). **Gênero**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2002. cap. 3, p. 79-100.

TAKEYA, Denise Monteiro. **Europa, França e Ceará: as origens do capital estrangeiro no Brasil**. São Paulo: Hucitec; Natal: ed. UFRN, 1995.

VENÂNCIO, Renato Pinto. CARNEIRO, Henrique Soares (org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda, 2005.